

Unser Land

Sachsen-Anhalt



Gratis
für Sie zum
Mitnehmen

Unterwegs in
Schutzgebieten

Sagenhaftes
Sachsen-Anhalt

Bunte Welt
der Kürbisse

14x für Sie da!



Qualität, Frische, hervorragender Service und kompetente Beratung haben für uns höchste Priorität!

Ihre EDEKA- und EDEKA center-Kaufleute in Halle



Liebe Leserinnen, liebe Leser,

es ist wieder einmal Zeit für eine „sagenhafte“ Ausgabe Ihres Heimatmagazins „Unser Land“. Läuten Sie gemeinsam mit uns eine Reise durch das herbstliche Sachsen-Anhalt ein.

Kommen Sie mit auf eine Entdeckungsreise zwischen bewahrten Naturschutzgebieten, bunten Kürbissen und interessanten Sagen unseres Bundeslandes – für Themenvielfalt haben wir erneut für Sie gesorgt.

Wussten Sie, dass es in Sachsen-Anhalt sechs Naturparks gibt, die etwa ein Viertel der Landesfläche ausmachen? Die neue Herbstausgabe steht ganz im Zeichen des Naturschutzes. Egal ob Naturschutzgebiet, Naturpark oder Landschaftsschutzgebiet – unsere Heimat hat viel zu bieten.

Freuen Sie sich auf spannende Einblicke in wertvolle Naturräume, die seltene Tier- und Pflanzenarten beheimaten und ebenso Ausflugsziele für Naturfreunde sind. Durch diese geschützten Landschaften wird klar, wie wichtig Landschafts- und Artenschutz für die biologische Vielfalt in unserer Heimat sind.

Wenn Sie bisher gedacht haben, dass aus einem Kürbis eigentlich nur Kürbissuppe werden kann, möchten wir Sie davon überzeugen, wie vielfältig dieses Gemüse – streng genommen botanisch gesehen jedoch eine Frucht, bzw. eine Beere – ist. Sie werden sehen, welchen Charme der orange-leuchtende Herbstbote besitzt.

Doch nicht nur kulinarisch hält der Herbst viele Überraschungen bereit. Diesmal haben wir uns für Sie in die Welt der Sagen und Legenden Sachsen-Anhalts gewagt und freuen uns sehr, Sie in diese mitzunehmen. Wir laden Sie herzlich dazu ein, die spannende Vergangenheit unseres Bundeslandes, durch überlieferte Geschichten und Ausflugstipps lebendig werden zu lassen.

Sie sehen, es lohnt sich wieder, einen Blick in unser Heimatmagazin für Sachsen-Anhalt zu werfen. Damit Sie sich gut in unserem Magazin zurechtfinden, haben wir es wieder nach den Regionen Altmark, Landkreis Anhalt-Bitterfeld und Dessau, Landkreis Börde und Magdeburg, Burgenlandkreis, Harz, Jerichower Land, Landkreis Mansfeld-Südharz, Halle und Saalekreis, sowie den Landkreis Wittenberg strukturiert und versprechen dabei 100 % Regionalität!

Haben Sie einen Ausflugs-Tipp oder eine kulinarische Empfehlung? Dann schreiben Sie uns einfach unter: mam@mz.de



Viel Freude beim Lesen wünschen Ihnen

*Vanessa Radtke &
das Team der MAM Mediaagentur*

**Haben wir Ihr Interesse an
weiteren spannenden Geschichten
aus Sachsen-Anhalt geweckt?
Dann besuchen Sie unbedingt
unser Digitalmagazin**



Inhaltsverzeichnis

Sachsen-Anhalt

Kleine Flächen, große Vielfalt: Naturschutzgebiete in Sachsen-Anhalt

Seite 6

Ein Multitalent aus Südamerika

Seite 8

Mutige Reiterinnen und faule Turmbläser

Seite 10

Altmark

Vom Todesstreifen zum geschützten Lebensraum

Seite 14

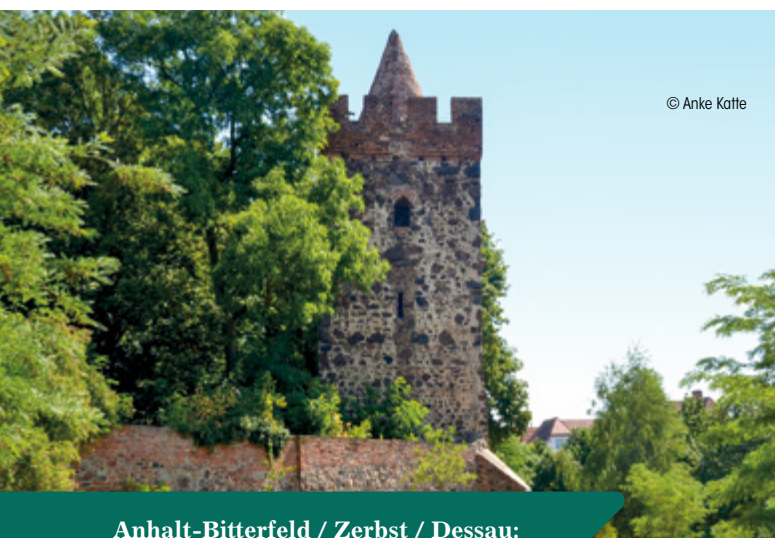
Wenn der Apfelkönig durch die Altmark rollt

Seite 16

Tiefe Wiesen, echte Menschen und Kultur

soweit das Auge reicht

Seite 19



© Anke Katte

Anhalt-Bitterfeld / Zerbst / Dessau:
Zeitreise ins Barock: Residenzschloss Zerbst
Seite 26

Anhalt-Bitterfeld / Zerbst / Dessau

Wo die Natur den Speiseplan schreibt

Seite 22

Ausgezeichnete Käsekunst aus Lindau bei Zerbst

Seite 24

Zeitreise ins Barock: Residenzschloss Zerbst

Seite 26

Auf Streife im Auenwald

Seite 28

Burgenlandkreis

Zwischen Muschelkalk und Trockenrasen

Seite 32

Wo Geschichte lebendig wird

Seite 33

Halle / Saalekreis

Wo Landwirtschaft und Naturschutz
zusammenwachsen

Seite 34

Von bösen Wassergeistern und freundlichen Mönchen

Seite 36

Halloren und EDEKA: Süße Partnerschaft mit Tradition

Seite 38

Wenn der Herbst unter die Haut geht

Seite 40

Harz

Wenn sich Teufel und Gott streiten

Seite 42

Von Marone bis Champignon

Seite 44

Natur entdecken und erleben

Seite 48



© Denis Siebert

Harz:
Wenn sich Teufel und Gott streiten
Seite 42



© Susanne Kiegeland

Salzlandkreis:
Natur und Landwirtschaft hautnah erleben
Seite 66



Jerichower Land:
Nachtschwärmer & Überflieger
Seite 62

Landkreis Börde / Magdeburg

„Bäcker Denni“ mischt den Drömling auf	Seite	50
Auf den Spuren einer sagenumwobenen Elbjungfer	Seite	52
Leben im Glas	Seite	54
Herbstduft aus Handarbeit	Seite	56
Bierer Berg im Walzerrausch	Seite	58
Lumagica entführt in eine magische Lichtwelt	Seite	60

Jerichower Land

Nachtschwärmer & Überflieger	Seite	62
Trommelklänge unter der Stadt	Seite	64

Salzlandkreis

Natur und Landwirtschaft hautnah erleben	Seite	66
Maritime Vegetation dank tierischer Naturschützer	Seite	70

Mansfeld-Südharz

Eine Bühne für alle Sinne	Seite	73
Der Beginn einer großen Bergbautradition	Seite	75

Landkreis Wittenberg

Eine vielfach geschätzte Hofkäserei schreibt Erfolgsgeschichte	Seite	76
Die ohrenbetäubende Stille der Dübener Heide	Seite	78



Burgenlandkreis:
Wo Geschichte lebendig wird
Seite 33

Herausgeber:
Mitteldeutsche Verlags-
und Druckhaus GmbH,
Bahnhofstraße 17
39104 Magdeburg
Geschäftsführer:
Marco Fehrecke

Anzeigen:
Media Mitteldeutschland GmbH
Delitzscher Str. 65
06112 Halle (Saale)
Verantwortlich lokal:
Steffen Schulle
Verantwortlich national:
Sebastian Mühlenkamp

Anzeigensatz:
prePress Media
Mitteldeutschland GmbH

Verlagsstraße 1
39179 Barleben

Layout/Konzept/Redaktion:
MaM Mediaagentur
Mitteldeutschland GmbH
Fiete-Schulze-Straße 3
06116 Halle (Saale)

V.i.S.d.P.:
Susanne Kiegeland,
Julia Lemke

Druck:
Sattler Media GmbH
Carl-Zeiss-Str. 4
32549 Bad Oeynhausen

Auflage:
34 000 Exemplare

Titelseite:
Foto: Andreas Stedtler

Link zum Digitalmagazin:



„Unser Land“ ist ein Produkt der

**MEDIENGRUPPE
MITTELDEUTSCHLAND**

**General-Anzeiger
WOCHENSPIEGEL
Super Sonntag**



Ein Beitrag von
Nicole Kirbach

Kleine Flächen, große Vielfalt: Naturschutzgebiete in Sachsen-Anhalt

Naturschutzgebiete sind weit mehr als Ausflugsziele. Sie sichern wertvolle Lebensräume, bieten Tieren Rückzugsorte und tragen zur biologischen Vielfalt bei.

Vom Harz über die Auen von Elbe, Saale, Havel und Unstrut bis zu kontinental geprägten Trockenrasen, Heidelandchaften und seltenen Binnenlandsalzstellen: Sachsen-Anhalt vereint auf vergleichsweise kleiner Fläche eine außergewöhnliche Vielfalt an Lebensräumen. Hier fühlen sich zahlreiche Tier- und Pflanzenarten wohl. In den Auen leben beispielsweise Biber und Fischotter; Kraniche, Seeadler und Schwarzstörche finden dort Nahrung und geeignete Brutgebiete. Auch der farbenprächtige Bienenfresser ist hier zu Hause – etwa die Hälfte der deutschen Population lebt und brütet in Sachsen-Anhalt.

Auf Trocken- und Steppenrasen leben Zauneidechsen sowie zahlreiche spezialisierte Wildbienen, Schmetterlinge und Heuschrecken. In den Heidelandchaften südlich von Dessau und in der Colbitz-Letzlinger Heide finden Nachtschwalbe und Heidelerche großflächige Lebensräume. Im Harz sind Luchs und Wildkatze zu Hause. Feuchtwiesen sind unter anderem für Kiebitz und den sehr seltenen Wachtelkönig wichtig. Damit diese Vielfalt erhalten bleibt, ist ihr Schutz unverzichtbar.

Besucher sollten die ausgewiesenen Wege in den Schutzgebieten nutzen und die am Eingang gezeigten Verhaltensregeln beachten.

© Adobe Stock / Yuriy Balahula



Etwa die Hälfte der deutschen Population der Bienenfresser lebt und brütet in Sachsen-Anhalt.

Arten und Lebensräume schützen

Die landesweite Übersicht nennt für Sachsen-Anhalt rund 200 Naturschutzgebiete mit zusammen gut 71.000 Hektar (Stand: 2020). „Das klingt vielleicht viel, ist es aber nicht, denn damit erfährt die Natur Sachsen-Anhalts nur auf drei Prozent der Landesfläche diesen besonderen Schutz – aus unserer Sicht viel zu wenig“, sagt Jens Richter, Landesgeschäftsführer des NABU Sachsen-Anhalt. Denn nach Angaben des Umweltministeriums in Sachsen-Anhalt gelten 1.560 Arten als vom Aussterben bedroht. Das entspricht 7,3 Prozent aller im Land nachgewiesenen Arten. Dazu zählt etwa der Feldhamster. „Sachsen-Anhalt beherbergt das größte noch zusammenhängende Verbreitungsgebiet der Art in Deutschland und trägt deshalb eine besondere Verantwortung“, erklärt Richter. Ähnlich kritisch sei die Situation vieler Feld- und Wiesenvögel.

Naturschutzgebiete seien die wichtigsten Rückzugsräume und bilden gemeinsam mit Natura-2000-Gebieten, Biosphärenreservaten, Naturparks und dem Nationalpark Harz ein Schutznetz mit besonders wichtigen Landschaftsformen – auch für den Klima- und Landschaftsschutz: Naturnahe Auen können Hochwasser zurückhalten, Moore und Feuchtgebiete speichern Kohlenstoff und Wasser, Wälder kühlen ihre Umgebung. Zugleich sind Schutzgebiete für viele Menschen Orte, an denen sich Natur noch unmittelbar erleben lässt.

Der Schutz dieser Gebiete ist unter den aktuellen Herausforderungen wichtiger denn je. Eines der größten Probleme ist der veränderte Wasserhaushalt. Längere Trockenperioden, hohe Temperaturen und unregelmäßige Niederschläge setzen Feuchtwiesen, Mooren, kleinen Gewässern und Auen zu. Gleichzeitig müssen Trockenrasen so gepflegt werden, dass ihre spezialisierten Arten trotz zunehmender Hitze und Nährstoffeinträge erhalten bleiben.

Auch der Ausbau erneuerbarer Energien müsse naturverträglich erfolgen. „Deutschland trägt für den Rotmilan eine besondere internationale Verantwortung, weil hier mehr als die Hälfte des Weltbestandes brütet. Sachsen-Anhalt gehört zu den wichtigsten Verbreitungsgebieten dieser Greifvögel“, so der Naturkundler. Entscheidend seien daher eine sorgfältige Standortwahl für Windenergieanlagen sowie wirksame Maßnahmen zur Vermeidung von Kollisionen.

Nachweisbare Erfolge

Dass langfristiger und konsequenter Naturschutz wirken kann, zeigt zum Beispiel der Seeadler. Nachdem er in Sachsen-Anhalt zeitweise nahezu verschwunden war, wurden 2022 landesweit wieder 66 Revierpaare erfasst. Auch der Bestand der Großtrappe, eines der schwersten flugfähigen Tiere der Welt, hat sich positiv entwickelt: Anfang 2026 wurden deutschlandweit 305 Großtrappen gezählt, davon 119 im Fiener Bruch und bereits 25 im neu aufgebauten Vorkommen im Zerbster Land. Auch Biber und Fischotter haben viele frühere Lebensräume zurückgewonnen.

„Bestände können sich erholen, wenn Verfolgung endet, Lebensräume verbessert und Schutzmaßnahmen über viele Jahre durchgehalten werden“, so der Experte. Mut würden auch Projekte machen, bei denen Landwirtschaft, Landschaftspflege und Naturschutz zusammenarbeiten – etwa die Beweidung der Oranienbaumer Heide mit Heckrindern und Konikpferden oder der Einsatz von Wasserbüffeln am Salzigen See im Mansfelder Land seit Anfang Juni.

„Der wichtigste Grund für Zuversicht sind jedoch die vielen Menschen, die sich beteiligen. Denn ohne Ehrenamt und auch freiwillige finanzielle Unterstützung wäre Naturschutz in dieser Fläche nicht möglich“, erklärt Richter. Der NABU Sachsen-Anhalt wird von etwa zehntausend Mitgliedern getragen. Wer sich für den Naturschutz engagieren möchte, kann sich an die Kreis-, Regional- und Ortsgruppen wenden.

Damit Naturschutz erlebbar wird, setzt der NABU auch auf Umweltbildung. Für Kinder und Jugendliche bietet die Naturschutzjugend NAJU Sachsen-Anhalt an mehreren Orten Gruppen sowie Ferien- und Naturerlebnisveranstaltungen an. Der NABU selbst bietet geführte Exkursionen an. Die fachkundigen Begleiter machen unscheinbare Pflanzen und Tierspuren sichtbar, an denen man allein einfach vorbeigehen würde. Außerdem helfen sie dabei, Störungen zu vermeiden. Denn freilaufende Hunde, regelwidrige Drohnenflüge und zurückgelassener Müll sind oft Probleme in Naturschutzgebieten. Grundsätzlich sollten Besucher die ausgewiesenen Wege nutzen und die am Eingang eines Schutzgebietes gezeigten Verhaltensregeln beachten. „Wer sich ruhig verhält, auf den Wegen geht und ein Fernglas benutzt, sieht am Ende meist mehr als jemand, der einem Tier möglichst nahekommen möchte und dabei alles um sich herum verscheucht.“



Ein Beitrag von
Dirk Wegener

Ein Multitalent aus Südamerika

Viel mehr als nur Suppe - die unterschätzte Vielfalt des Kürbisses

Heutzutage kennt ihn wohl wirklich schon jedes Kind. Als Gemüse und in Salaten, Suppen, Aufläufen, Kuchen, Marmeladen und Chutneys oder auch als eine zu Halloween allgegenwärtige Herbstdekoration: den Kürbis.

Wobei, DEN Kürbis gibt es eigentlich gar nicht, denn die Kürbisse bilden laut Online-Lexikon Wikipedia eine eigene Pflanzengattung innerhalb der Familie der Kürbisgewächse, die wiederum rund 800 Arten in rund 130 Gattungen umfassen. Demzufolge ist die Sortenvielfalt von Kürbissen mindestens genauso groß wie ihre Beliebtheit.

Doch das war nicht immer so. Obwohl Kürbisse schon 10.000 bis 8.000 Jahre vor Christus in Südamerika domestiziert wurden, dauerte es noch bis ins 15. Jahrhundert, ehe der heute geläufige Gartenkürbis – vermutlich durch die Seefahrt – auch in Europa bekannt wurde. Dort wiederum galt er lange Zeit als "Arme-Leute-Essen" oder Viehfutter und fand – wenn überhaupt – nur als gekochtes, gebratenes oder gebackenes Gemüse und in Suppen Verwendung.

Eine herausgehobene Rolle spielt der Kürbis jedoch schon seit Jahrhunderten in den Mythen, Sagen und Traditionen der Welt. So wurde der Kürbis in Europa und insbesondere in der keltischen Folklore

häufig mit dem Erntedankfest in Verbindung gebracht. Aus Irland stammt auch die düstere Legende von Jack O'Lantern, die von einem Bösewicht handelt, den nach seinem Tode weder Himmel noch Hölle wollten und der mit einem glühenden Stück Kohle in einer ausgehöhlten Rübe als Laterne durch die Zwischenwelt geistert und einen Ort sucht, an dem er bleiben kann.

Aus dieser Legende leiteten die Menschen den Glauben ab, dass eine ausgehöhlte Rübe mit einem Licht darin den Teufel und böse Mächte fernhalten könne. Diesen Glauben nahmen die irischen Auswanderer schließlich mit nach Amerika, wo der größere und leichter zu bearbeitende Kürbis schnell die Rübe als Laterne ablöste. Von dort war der Weg ins gruselige Brauchtum rund um Halloween nicht mehr weit, das ja bekanntlich ebenfalls ein Irland-Import und ist auf das traditionelle, irische Fest Samhain zurückgeht, das am Vorabend von Allerheiligen („All Hallows' Eve“) gefeiert wurde.

Als die amerikanischen Halloween-Bräuche auch in Europa immer mehr in Mode kamen, rückte der Kürbis Anfang des 21. Jahrhunderts auch hierzulande wieder mehr ins allgemeine Bewusstsein und inzwischen ist er optisch – und in besonderer Weise auch kulinarisch – kaum noch aus dem europäischen Herbst wegzudenken. Inzwischen



So kennen ihn wohl die meisten:
Als Halloween-Grusellaterne
mit schaurigem Gesicht.



Die Kürbissuppe ist eines der ältesten Gerichte
die aus der vielseitigen Beere zubereitet werden.

liegen Kürbisse als gesundes und kalorienarmes Superfood sogar voll im Trend und die Kürbis-Frucht, die botanisch gesehen eigentlich eine Beere ist, wird ausgesprochen vielseitig in der modernen Küche eingesetzt. Ob als Rohkost im Salat oder mit Dip, ob als Suppe oder Ofengemüse, ob als Zutat in Aufläufen oder gar als Dessert, der Kürbis hat für jeden Geschmack etwas zu bieten.

Dafür hat man angesichts der großen Vielfalt dann auch die Qual der Wahl. Ob glatt oder warzig, groß oder klein, grün oder gelb, mit oder ohne Streifen – es gibt fast nichts, was es nicht gibt, im Reich der Kürbisse. Doch um die Auswahl ein wenig einfacher zu machen, hat Mutter Natur „nur“ rund 200 Kürbis-Sorten essbar gemacht und dem großen Rest ein Dasein als Öl-Kürbis oder sogar als ungenießbare Zierfrucht zugeordnet. Die beliebtesten essbaren Kürbisse in Deutschland sind der Hokkaido-, der Butternut und der Muskatkürbis, der Spaghettikürbis, der Patisson oder auch Ufo-Kürbis und natürlich der Halloweenkürbis Roter Zentner.

Zu den beliebtesten Rezepten aus Kürbis zählen neben der klassischen Kürbissuppe, der Ofenkürbis vom Blech mit Fetakäse und Walnüssen, das Kürbis-Risotto, das Kürbiscurry, das gern mit Kokosmilch zubereitet wird, die Kürbis-Lasagne und der gefüllte Butterkürbis. Doch ebenso gern wird er eben auch zu Marmeladen, Pudding, Kompott oder Kuchen verarbeitet.

Doch wo kommt der Kürbis denn heutzutage nun eigentlich her? Obwohl die wichtigsten Anbauggebiete für Kürbisse in Deutschland in Bayern, Nordrhein-Westfalen, Rheinland-Pfalz und Baden-Württemberg liegen, stehen die Chancen ausgesprochen gut, in Sachsen-Anhalt auf einen Kürbis aus einheimischer Ernte zu treffen. Immerhin werden Kürbisse hierzulande auf knapp 53 Hektar angebaut, wie das Statistische Landesamt für das Jahr 2026 meldete.

Der Kürbis als wahrer Allrounder ist also inzwischen auch immer öfter ein waschechter Sachsen-Anhalter. Nicht nur auf dem Tisch und auf der Fensterbank, sondern jetzt auch auf dem Feld vor der Haustür.

UNSER REZEPTTIPP:

Knusprige Kürbis-Rösti-Tacos mit Feta und Granatapfel



Zutaten

(für 2 Portionen / 4 Tacos)

Für die Kürbis-Tacos:

- 400 g Hokkaido-Kürbis (mit Schale, entkernt)
- 1 kleines Ei (Größe S oder M)
- 2 EL Speisestärke
- 40 g Parmesan (fein gerieben)
- 1 Prise Salz, Pfeffer und Muskatnuss
- 2 EL Olivenöl (zum Braten)

Für die Füllung:

- 150 g Feta-Käse (gekrümelt)
- 4 EL Granatapfelkerne
- 1 Handvoll Frischer Babyspinat oder Rucola
- 2 EL Walnusskerne (grob gehackt und geröstet)
- 2 EL Honig oder Ahornsirup (zum Beträufeln)

Zubereitung

1. Kürbis vorbereiten: Hokkaido-Kürbis grob raspeln. In ein sauberes Küchentuch geben. Die Flüssigkeit kräftig ausdrücken.
2. Teig mischen: Kürbisraspel mit Ei, Stärke, Parmesan, Salz, Pfeffer und Muskatnuss in einer Schüssel vermengen.
3. Tacos braten: Olivenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Aus dem Teig vier flache, runde Fladen (ca. 12-14 cm Durchmesser) formen. Bei mittlerer Hitze von jeder Seite ca. 4-5 Minuten goldbraun und knusprig braten.
4. Formen: Die heißen Kürbis-Fladen sofort aus der Pfanne nehmen. Leicht gebogen über ein Nudelholz oder den Rand einer Auflaufform hängen, damit sie in Taco-Form abkühlen und fest werden.
5. Füllen: Die abgekühlten, knusprigen Kürbis-Tacos mit Spinat, Feta, Granatapfelkernen und Walnüssen füllen.
6. Finishing: Vor dem Servieren mit etwas Honig oder Ahornsirup beträufeln.

Guten Appetit!

© KI generiert



Der Eulenspiegelturm mit Türmerstube ist der Schauplatz von Till Eulenspiegels Taten in Bernburg.



Skulpturen begrüßen die Besucherinnen und Besucher am Eingang zum Hexentanzplatz.



Ein Beitrag von
Nadja Reichert

Mutige Reiterinnen und faule Turmbläser

Sagenhaftes Sachsen-Anhalt: Was hat Till Eulenspiegel in Bernburg getrieben und wer war er? Unser Bundesland hat vom Harz bis in den Saalekreis zahlreiche Mythen zu bieten. Ein kleiner Überblick.

Denkt man an deutsche Sagen, fallen wahrscheinlich zunächst sicherlich die Namen „Nibelungen“, „Rattenfänger von Hameln“ oder vielleicht auch „Störtebeker“. Während in Nordrhein-Westfalen Menschen seit jeher nach dem Goldschatz suchen, den Hagen von Tronje im Rhein versenkt haben soll, wagt man sich in Sachsen-Anhalt an die Bode, um die edelsteinbesetzte Krone des Harzer Hünenkönigs zu finden. Diese liegt laut der bekanntesten Sage der Region – der Rosstrappe – im Fluss Bode und soll dort von einem Drachen bewacht werden. Die Rosstrappe erzählt von Brunhilde, der Tochter des Hünenkönigs, die den Riesen Bodo heiraten sollte. Doch sie liebte bereits den Sohn eines Vasallen, Selmar. Dieser wurde vom König beauftragt, einen Riesen in Island zu erschlagen, nur dann dürfe er Brunhilde heiraten. Während Selmar die Aufgabe erfüllte, forderte ein anderer Riese namens Bodo die Königstochter zur Frau. Kurz vor der Hochzeit kehrte Selmar jedoch heim. Das Paar wollte vor der Zeremonie fliehen, auf dem Rücken eines weißen Pferdes, das Brunhilde als Hochzeitsgeschenk

von Bodo bekam. Auf der Flucht verfolgte sie der Riese. Selmar wollte sich ihm im Kampf stellen, Brunhilde jedoch sprang aus Furcht vor Bodo mit dem weißen Pferd über das Bodetal. Der Sprung gelang, wobei die Hufe des Pferdes Abdrücke im Stein hinterließen, die heute noch sichtbar sind. Der Riese Bodo schaffte den Sprung mit seinem Pferd jedoch nicht und stürzte ins Wasser. Der Sage nach soll er sich aber noch in einen Drachen verwandelt haben und seither am Fluss die Krone der Königin des Harzes bewachen. Diese trug Brunhilde nämlich bei ihrer Flucht und sie fiel beim Sprung über das Bodetal von ihrem Kopf in den Fluss.

Die Rosstrappe besuchen heute hunderttausende Menschen. Der etwa 403 Meter hohe Granitfelsen liegt bei Thale, 250 Meter über der Bode, und ermöglicht bei klarem Wetter einen idealen Blick auf den Brocken und Hexentanzplatz. Mit einem Sessellift können Besucherinnen und Besucher an die Stelle fahren, wo die Hufabdrücke im Stein zu sehen sind. Unter bodetal.de/urlaub-im-bodetal/ausflugsziele/rosstrappe gibt

Aufgrund dieser Erzählung gibt es im Schloss Bernburg heute den Eulenspiegelturm – Teil des Schloss Museums Bernburg – mit Kuppelsaal und Türmerstube. In dieser wartet auch heute wieder „Till Eulenspiegel“ auf Besucherinnen und Besucher, um die Sage aus seiner Sicht zu erzählen.

Der Turm ist von April bis Oktober montags bis sonntags von 10 bis 17 Uhr geöffnet.

www.museumschlossbernburg.de/eulenspiegelturm

**Weitere Infos
gibt es unter**

Dies sind nur drei Beispiele der zahlreichen Sagengestalten, die Sachsen-Anhalt zu bieten hat. Zahlreiche Orte des Bundeslandes haben ihre lokalen Helden, wie etwa der Saalaffe oder Saalnix in Halle (Saale), die Nixen von Magdeburg oder die Geschichte um den Raben von Merseburg.

es alle Informationen zur Anreise, Ticketpreise für den Sessellift sowie Hinweise zu Öffnungszeiten und Führungen zum sagenumwobenen Schauplatz.

Schwarze Künste auf dem Hexentanzplatz

Und da er schon erwähnt wurde, kann es auch gleich mit ihm weitergehen. Denn nur etwa acht Kilometer von der Rosstrappe entfernt, befindet sich der Hexentanzplatz. Hexen kommen in fast jedem Land in Sagen vor. Wie der Name des berühmten Ortes auf dem Brocken schon sagt, kommen auf dem Hexentanzplatz die Sagen- und Märchengestalten zusammen, um hier zu tanzen, ihre Versammlungen abzuhalten und ihre Künste zu praktizieren. Einberufen werden diese Versammlungen laut der Sagen von einer Oberhexe, die in einigen Versionen den Namen „Watelind“ oder „Watelinde“ trägt. Hexen galten im Mittelalter und der frühen Neuzeit nicht nur als zumeist antagonistische Gestalten in Erzählungen, sondern waren für die Menschen real. Sind sie heute eher ein beliebtes Phänomen der Popkultur und schon lange nicht mehr nur negativ konnotiert, waren sie in früheren Jahrhunderten Anlass für Angst, Misstrauen und Hass. Leider müssen daher immer die Hexenverfolgungen genannt werden, die Deutschland von circa 1550 bis 1650 ihre Hochzeit hatten. Auch im Harz fielen viele Frauen diesen Verfolgungen zum Opfer.

Die Sagen um den Hexentanzplatz haben sich trotz des blutigen historischen Kontextes gehalten. Und wie die Hexen selbst heute eher mit faszinierendem und mysteriösem Schauer verbunden sind, ist auch der Hexentanzplatz eine Pilgerstätte für Besucherinnen und Besucher. In den Sagen haben die Hexen hier ihre Bräuche und Feste gefeiert – und das tun die Menschen heute ebenso. Vor allem am 30. April, der Walpurgisnacht, und an Halloween am 31. Oktober finden große Feste statt. Unter bodetal.de/urlaub-im-bodetal/ausflugsziele/hexentanzplatz gibt es eine Übersicht zu Übernachtungsmöglichkeiten und Anregungen für einen Kurzurlaub rund um den Hexentanzplatz, beispielsweise ein Besuch im Hexendorf, das seit Herbst 2024 seine Tore öffnet.

Till Eulenspiegel als Turmbläser in Bernburg

Die nächste Sagengestalt kennt man nicht nur in Sachsen-Anhalt, sondern eigentlich in ganz Deutschland: Till Eulenspiegel, der umherziehende Narr, der in verschiedenen Städten auftaucht und die Leute dort mit mal weniger, mal mehr argen Scherzen unterhält, sie aber auch sehr ärgern kann. In den bekanntesten Erzählungen tritt Till Eulenspiegel meist als ein Geselle oder Lehrling auf, der sich bei einem oft wohlhabenden und selbstverliebten Dienstherrn anstellen lässt, nur um diesem dann in irgendeiner Form zu schaden. Seine Streiche wurden als Bücher, Hörspiele und vor allem Theaterstücke zahlreich adaptiert. Die Geschichten des Tunichtgut gehen auf das frühe 16. Jahrhundert zurück. Eine Geschichte spielt auch in Bernburg. Eulenspiegel war vom Grafen von Anhalt, der zu dieser Zeit in der Burg in Bernburg residierte, als Turmbläser angestellt. Da Eulenspiegel jedoch in seinem Turmzimmer nichts von den leckeren Speisen des Grafen bekam, blies er zunächst nicht, als Feinde des Grafen Rinder stahlen und blies erneut, als gar keine Feinde in Sicht waren, nur um sich am Tisch des Grafen bedienen zu können. In der Folge wurde Eulenspiegel ins Gesindel herabgestuft, doch benahm sich auch dort so schlecht, dass ihn der Graf schließlich ganz aus seinen Diensten entließ.

Haus direkt am See in Masuren hat Zimmer frei, für rüstige Rentner, zwecks Gründung einer Alten-WG.

Wir bieten auf unserer großzügigen Hotelanlage Zimmer mit Seeblick, Balkon, und eigenem Bad mit Dusche und WC.

Zur Freizeitgestaltung stehen u.a. ein PKW, Fahrräder, Feuerstelle, Kaminzimmer/ Speisesaal und eine Sauna im Haus zur Verfügung. Der Alltag kann gemeinschaftlich organisiert und gestaltet werden. Jeder bringt sich so ein, wie er kann und möchte.

Ärztliche Versorgung vor Ort ist sichergestellt. Interesse? Kontaktieren Sie uns gern unter **0177-3005172 / Simone Today**

Vorabinform zur Anlage: bts-panorama.com



Eselhof Daxstein

- Urlaub auf dem Eselhof
- Hotel Touren mit Esel
- Mehrtagestouren mit Esel
- geführte Touren



ESEL-TOUREN.DE

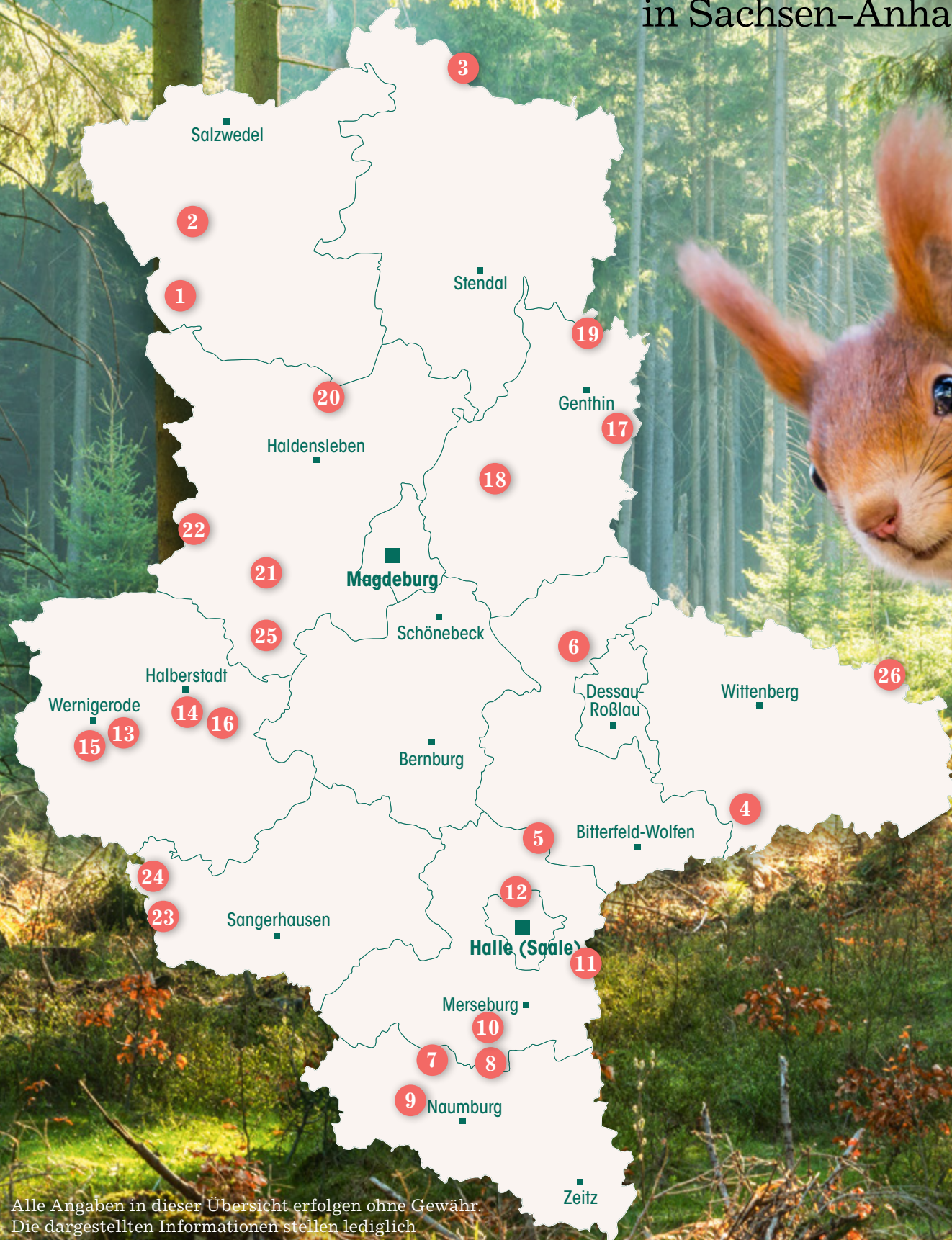
Unterer Daxstein 24
94508 Schöllnach

0171-1485092

esel-touren@web.de

Naturschutzgebiete

in Sachsen-Anhalt



Alle Angaben in dieser Übersicht erfolgen ohne Gewähr.
Die dargestellten Informationen stellen lediglich
eine Auswahl dar. Es besteht kein Anspruch auf Vollständigkeit.

1

Drömling**(UNESCO-Biosphärenreservat)**Schlossstraße 10, 39359 Calvörde
Altmark

2

Beetzendorfer Bruchwald38489 Beetzendorf
Altmark

3

Aland-Elbe-NiederungElbstraße, 39615 Aulosen
Altmark

4

Goitzsche-WildnisAm Pegelturm, 06749 Bitterfeld-Wolfen
Anhalt-Bitterfeld / Dessau

5

Cösitzer Teich06369 Osternienburger Land OT Cösitz
Anhalt-Bitterfeld / Dessau

6

Auenhaus MittelelbeAmismühle 1, 06785 Oranienbaum-Wörlitz
Anhalt-Bitterfeld / Dessau

7

Forst BibraForsthaus Bibra, 06647 Finneland
Burgenlandkreis

8

Bergbaufolgelandschaft Kayna-Süd06712 Zeitz OT Kayna
Burgenlandkreis

9

Göttersitz06721 Osterfeld OT Göttersitz
Burgenlandkreis

10

Bergbaufolgelandschaft GeiseltalMarina Mücheln
Hafenplatz 1, 06249 Mücheln
Halle / Saalekreis

11

Elsteraue bei Ermlitz06258 Schkopau OT Ermlitz
Halle / Saalekreis

12

BrandbergeKreuzvorwerk, 06120 Halle (Saale)
Halle / Saalekreis

13

Nationalpark Harz (Nationalparkhaus)Lindenallee 35, 38855 Wernigerode
Harz

14

BodetalParkstraße, 06502 Thale
Harz

15

Bielsteinhöhengebiet bei RübelandBlankenburger Straße 36, 38889 Oberharz
am Brocken OT Rübeland
Harz

16

Gegensteine-SchierbergGegensteine, 06507 Ballenstedt
Harz

17

Fiener Bruch39307 Genthin OT Tucheim
Jerichower Land

18

Bürgerholz bei BurgFlickschupark, 39288 Burg
Jerichower Land

19

Bucher Brack-Bölsdorfer Haken39317 Jerichow OT Buch
Jerichower Land

20

Colbitzer LindenwaldLindhorststraße, 39326 Colbitz
Magdeburg / Börde

21

Großes Bruch bei Wulferstedt38836 Wulferstedt
Magdeburg / Börde

22

Bachtäler des Lappwaldes39356 Weferlingen
Magdeburg / Börde

23

Karstlandschaft Südharz**(UNESCO-Biosphärenreservat)**
Hallesche Straße 68a, 06536 Roßla
Mansfeld-Südharz

24

HeimkehleAn der Heimkehle 2, 06536 Südharz
Mansfeld-Südharz

25

HakelParkplatz Hakel, 39435 Hakeborn
Salzlandkreis

26

Glücksburger Heide06925 Annaburg
Wittenberg

Im Raum Salzwedel, im äußersten Nord-Westen des Landes Sachsen-Anhalt setzt sich der BUND seit vielen Jahren dafür ein, die einzigartige Landschaft am Grünen Band zwischen Altmark und dem niedersächsischen Wendland zu bewahren.



Ein Beitrag von
Jörg Schulze

Vom Todesstreifen zum geschützten Lebensraum

Was 1989 kurz nach dem Mauerfall
als kühne Vision des Bundes für Umwelt und Naturschutz e.V.
(BUND) begann, ist mittlerweile in weiten Teilen Deutschlands
und Europas Realität geworden:

Aus dem ehemaligen Todesstreifen an der innerdeutschen Grenze wurde eine Lebenslinie für die Natur, die auch Menschen miteinander verbindet – das Grüne Band.

Der BUND hat es sich zur Aufgabe gemacht, die Lebensräume zu bewahren, die an vielen Orten bis heute bedroht oder verschwunden sind, sich aber im Schatten der innerdeutschen Grenze ungestört entwickeln konnten. Heute ist das 1400 Kilometer lange Grüne Band der einzige bundesländerübergreifende Biotopverbund in Deutschland. In Europa erstreckt sich dieser ökologische Korridor sogar über 12 500 Kilometer.

Im Raum Salzwedel, im äußersten Nord-Westen des Landes Sachsen-Anhalt setzt sich der BUND seit vielen Jahren dafür ein, die einzigartige Landschaft am Grünen Band zwischen Altmark und dem niedersächsischen Wendland zu bewahren.

Zu einem besonderen Kleinod haben sich dabei die Brietzer Teiche entwickelt. Wo einst Bagger Tonerde für die Ziegelherstellung abschürften, können heute Naturliebhaber ein wahres Eldorado



© D. Damschen

Auch der seltene Kiebitz hat
am ehemaligen Todesstreifen
seinen Lebensraum gefunden.

Zu DDR-Zeiten dienten die Gruben zur Tongewinnung. Bagger schürften den Rohstoff, in der nahen Ziegelei erfolgte die Weiterverarbeitung.

für Wat- und Wasservögel, Libellen und Amphibien erleben. Diese Entwicklung im Sperrgebiet der ehemaligen DDR war nur möglich, weil der BUND seit vielen Jahren die Renaturierung fortführt, die der Altmarkkreis Salzwedel in den 1990er Jahren begonnen hat. Die steilen Ufer der Tonteiche wurden abgeflacht und zahlreiche Klein- und Flachgewässer mit Brutinseln neu angelegt. So ist ein vielgestaltiges Biotopmosaik entstanden, das Wiesenvögeln und Röhrichtbrütern einen idealen Lebensraum bietet sowie anderen Zug- und Brutvögeln. Kiebitz, Rohrweihe, Wasserralle, Drossel- und Schilfrohrsänger haben hier ein neues Zuhause gefunden.

Nordische Gänse und Singschwäne nutzen die Gewässer im Winter als Schlafplatz. Für Kraniche, Schwarzstörche, See- und Fischadler bietet das Gebiet ausreichend Nahrung. An den Ufern schwirren fast 40 verschiedene Libellenarten durch die Luft, darunter finden sich Besonderheiten wie die Zierliche und die Große Moosjungfer, der Spitzenfleck und die bundesweit vom Aussterben bedrohten Helm- und Vogel-Azurjungfern. Auch Fischotter und Biber haben sich wieder angesiedelt, ebenso Amphibien wie Moor- und Laubfrosch. Die ehemaligen Tongruben sind heute also ein Hotspot der Artenvielfalt und ein besonderes Erlebnis für Naturfreunde.

Pflanzenliebhaber kommen vor allem im Mai und Juni auf ihre Kosten. Denn dann blüht auf einer Wiese das Breitblättrige Knabenkraut – eine seltene Orchideenart. Der BUND hat hier im vergangenen Jahr einen Bohnensteg errichtet, damit Besucher die Blütenpracht genießen können, ohne das empfindliche Biotop zu beeinträchtigen. Ein Besuch des Cheiner Torfmoores lohnt sich vor allem im Frühsommer – dann bieten die artenreichen Feuchtwiesen eine bunte Blütenpracht mit Orchideen, Klappertopf, Bach-Nelkenwurz, Schlangen-Knöterich, Kuckucks-Lichtnelke und Hahnenfuß. Später im Jahr kommen dann noch Teufelsabbiss und Hochstauden wie Baldrian, Gelbe Wiesenraute, Blut- und Gilbweiderich sowie Wasserdost dazu. Ein besonderes Erlebnis ist auch die Blüte des Breitblättrigen Knaben-

krauts. Diese Orchideenart ist weltweit stark gefährdet. Deutschland hat eine hohe Verantwortung sie zu erhalten, weil ein beträchtlicher Anteil des globalen Bestandes im Bundesgebiet liegt. Im Cheiner Torfmoor blühen jedes Jahr mehrere Tausend Exemplare dieser pinkfarbenen Wiesenpflanze.

Außerdem finden hier zahlreiche Tagfalter einen wertvollen Rückzugsraum, und auf den Feuchtwiesen sind regelmäßig Kraniche zu beobachten.

Da das Cheiner Torfmoor ebenfalls im Sperrgebiet der ehemaligen innerdeutschen Grenze lag, ist es erst spät entwässert worden. So hat sich ein buntes Mosaik aus artenreichen Feuchtwiesen, Moor- und Sumpfwäldern erhalten, das aus Quellzuflüssen gespeist wird. Der BUND sichert das Moor, indem er den Wasserstand hochhält. Landwirte düngen die Flächen seit 30 Jahren nicht mehr und mähen nur noch einmal jährlich nach der Blüte, damit die Pflanzen wieder aussamen können. Mit dieser angepassten Bewirtschaftung leisten sie einen wichtigen Beitrag zum Erhalt der Artenvielfalt.

Die Brietzer Teiche und das Cheiner Torfmoor sind zudem auch ein Baustein für den sanften Tourismus in der Region, der auch für Radtouristen gut erreichbar ist. Von Halle geht es mit dem Regionalexpress über Magdeburg direkt nach Salzwedel. Auf dem gut ausgebauten Radweg an der B 71 sind es vom Bahnhof rund 5 Kilometer bis Brietz. Alle weiteren Informationen gibt es auf der Infotafel vor Ort.

Die Wohnungsbaugenossenschaft „Stadt Salzwedel“ eG bietet attraktiven Wohnraum in Salzwedel und Mieste.

Karl-Marx-Straße 20
29410 Salzwedel
Telefon (03901) 83460
info@wgsalzwedel.de
www.wgsalzwedel.de



Wohnungsbaugenossenschaft

„Stadt Salzwedel“ eG

... ein alter Ort zum Wohnen

Natukola
Natürlich schmeckt's mir!

Liebevoll geführter Naturkostladen mit Café im Hinterhof

- Vollsortiment von A–Z
- regionale Produkte (Altmarkkiste)
- frische Backwaren und Kuchen vom Bio-Bäcker
- hausgemachter Mittagstisch, vegan/vegetarisch

Kommt vorbei!

„Es wird gemunkelt den besten Kaffee der Stadt zu machen ...“

Natukola – Naturkostladen & Café
Breite Str. 32 • 29410 Salzwedel • Tel. 03901/8137564
Öffnungszeiten: Montag-Freitag, 9.00 bis 18.00 Uhr • Samstag, 9.00 bis 13.00 Uhr

Weitere Informationen sind auch im Internet unter erhältlich

www.gruenesband-sachsen-anhalt.de/project/brietzer-teiche/



Ein Beitrag von
Jörg Schulze

Wenn der Apfelkönig durch die Altmark rollt

Aus regionalem Obst wird feiner Saft – seit 13 Jahren sorgt eine mobile Mosterei dafür, dass Äpfel, Birnen und Quitten nicht ungenutzt bleiben

Der Herbst hat in der Altmark seinen eigenen Geschmack. Dann hängen die Äste voller Äpfel, auf Streuobstwiesen leuchten die Früchte zwischen dem Grün und in so manchem Garten warten wahre Schätze darauf, geerntet zu werden. Viele davon sind alte Sorten, die es längst nicht mehr im Supermarkt zu kaufen gibt. Doch während sich die einen über eine reiche Ernte freuen, stellt sich für andere jedes Jahr die gleiche Frage: Wohin mit all dem Obst? Denn längst nicht jeder Apfel schafft es in den Kuchen oder auf den Frühstückstisch. Viel zu häufig fallen die Früchte vom Baum und bleiben liegen.

Für Almut Joswig und Johannes Wolf war das keine zufriedenstellende Lösung. „Äpfel, Birnen oder Quitten sind einfach zu scha-

de, um auf der Wiese zu verrotten oder im Kompost zu landen“, waren sich die beiden einig. Sie wollten eine Möglichkeit schaffen, das heimische Obst sinnvoll zu nutzen und gleichzeitig einen Beitrag zu einer ökologischen und nachhaltigen Produktion regionaler Lebensmittel zu leisten.

Die Idee, eine mobile Mosterei zu betreiben, war geboren.

Seit 2014 sind die beiden mit ihrem „Apfelkönig“ in der Altmark unterwegs. Und der Kreis derjenigen, die ihre Ernte mittlerweile lieber zu Saft verarbeiten lassen, wächst stetig. Das Prinzip ist

Die zahlreichen Apfelbäume in der Altmark versprechen auch in diesem Jahr eine reiche Ernte

© Apfelkönig Joswig & Wolf GbR



Nur saubere und einwandfreie Früchte ergeben einen schmackhaften Saft.



© Apfelkönig Joswig & Wolf GbR

ebenso einfach wie überzeugend: Das mitgebrachte Obst wird direkt vor Ort verarbeitet. Aus Äpfeln, Birnen oder Quitten entsteht so naturbelassener Saft – und aus der eigenen Ernte ein ganz persönliches Erzeugnis.

Einheitsgeschmack sucht man beim „Apfelkönig“ vergeblich.

„Standardprodukte gibt es in unserer mobilen Mosterei nicht“, betont Almut Joswig. Stattdessen können die Kunden selbst entscheiden, was später im Glas landet. Verschiedene Apfelsorten lassen sich miteinander kombinieren oder mit anderen Früchten verfeinern. Wer den besonderen Geschmack einzelner Sorten kennenlernen möchte, kann auch sortenreinen Apfelsaft herstellen lassen. Gerade alte, aromatische Apfelsorten können dabei zeigen, was in ihnen steckt.

Allerdings beginnt guter Saft nicht erst in der Mosterei, sondern bereits bei der Ernte. Denn die Qualität des Endprodukts hängt ganz wesentlich von der Qualität des Obstes ab. Nur saubere und einwandfreie Früchte ergeben einen schmackhaften Saft. Verschmutzungen sollten deshalb vorher entfernt und faule Früchte aussortiert werden. Das Obst sollte außerdem reif, aber noch fest sein. Ein Blick auf die Kerne kann dabei helfen: Sind sie braun, ist der Apfel in der Regel reif. Überreife und mürbe Früchte eignen sich dagegen schlecht für die Verarbeitung. Vor allem weiche Birnen können Probleme bereiten.

Für Almut Joswig und Johannes Wolf steckt hinter ihrer Arbeit allerdings noch eine weitere Idee. Mit der Verarbeitung heimischer

Früchte möchten sie dazu beitragen, dass Streuobstwiesen und alte Obstsorten erhalten bleiben. Denn diese Flächen sind nicht nur Lieferanten für leckeren Saft. Sie sind wertvolle Lebensräume und leisten einen wichtigen Beitrag zur biologischen Vielfalt.

So wird beim „Apfelkönig“ aus dem, was sonst vielleicht auf der Wiese liegen geblieben wäre, ein regionales Lebensmittel mit Geschichte und ganz persönlichem Geschmack. Und wenn der eigene Apfelsaft später im Glas funkelt, steckt darin nicht nur die Ernte des eigenen Gartens – sondern ein kleines Stück Altmark.

**Apfelkönig
Joswig & Wolf GbR**

Ahornstr. 13, 38486 Apenburg-Winterfeld

Mobil: 0151-57763936

Telefon: 039001-890016

E-mail: info@apfelkoenig.com



www.apfelkoenig.com

© KI generiert

MUSEEN DES ALTMARKKREISES SALZWEDEL

**Eintritt
frei unter
18 Jahren!**

- ▶ Freilichtmuseum Diesdorf
- ▶ J.-F. Danneil Museum Salzwedel
- ▶ Langobardenwerkstatt Zethlingen

museen-altmarkkreis.de



**Altmarkkreis
Salzwedel**

Wo Geschichte auf Gastfreundschaft trifft

Es gibt Orte, die überraschen. Orte, an denen man innehält, obwohl man eigentlich nur vorbeifahren wollte. Die Brikkhaus Apartments in Kläden sind so ein Ort.

Hinter den historischen Mauern eines alten Gutshauses verbindet sich die Seele der Altmark mit einem Hauch Weltläufigkeit. Behutsam restauriert und mit viel Gespür für Details gestaltet, ist hier etwas entstanden, das weit mehr ist als eine Unterkunft: ein Platz zum Ankommen, Durchatmen und Wohlfühlen.

Wer die Apartments betritt, spürt schnell, dass Geschichte hier nicht konserviert, sondern weitergelebt wird. Altes Gemäuer trifft auf modernes Design, regionale Ruhe auf internationale Inspiration. Jedes Apartment erzählt dabei seine eigene Geschichte – geprägt von Eindrücken verschiedener Orte der Welt und doch fest verwurzelt in Kläden.

Auch der Name erzählt eine ganz persönliche Familiengeschichte. Inspiriert vom Kinderbuch über die drei kleinen Schweinchen – jenem Haus aus Stein, das selbst dem stärksten Wind standhält – nannten die zweisprachig aufgewachsenen Kinder von Matthias Zorn das historische Gebäude liebevoll „Brick House“. Es erinnerte sie an das sichere Steinhaus aus ihrer Geschichte. Der Name blieb, wurde Teil der Familie – und schließlich zum Namen der Apartments.



„Wir wollten einen Ort schaffen, der Bestand hat – mit Charakter, Geschichte und einem Gefühl von Zuhause“, sagt Inhaber Matthias Zorn. Genau dieses Gefühl macht die besondere Atmosphäre des Hauses aus.

Vielleicht ist genau das typisch Altmark: die Fähigkeit, Tradition zu bewahren und gleichzeitig offen für Neues zu sein. Die Ruhe der Landschaft, die Weite des Himmels und die Herzlichkeit kleiner Orte machen den Aufenthalt besonders.

Die Brikkhaus Apartments zeigen eindrucksvoll, wie lebendig Heimat sein kann. Ein Ort, der beweist: Man muss nicht weit reisen, um etwas Besonderes zu entdecken. Manchmal liegt es direkt vor der Haustür – mitten in der Altmark.



Brikkhaus Apartments

Klädener Dorfstr. 22, 39579 Bismark

Email: brikkhaus.klaeden@gmail.com

Telefon: +49 160 2901128



BRIKKHAUS APARTMENTS

www.brikkhaus.de

Der Wische-Verein hat sich die Aufrechterhaltung der Himmelfahrtstradition mit möglichst vielen Anlaufstationen für die Ausflügler – die sogenannten Wischepunkte – auf die Fahnen geschrieben



Ein Beitrag von
Martin Rehberg

Tiefe Wiesen, echte Menschen und Kultur soweit das Auge reicht

Lebe lieber anders! Dieser Satz ist prägendes Markenzeichen der Wische – einer weiten, dünn besiedelten Landschaft im Nordosten der Altmark. Dort gibt es in jeder Hinsicht reichlich freien Raum zur Entfaltung – ein wirkliches Kontrastprogramm zu urbanen Räumen.

Wische ist das altdeutsche Wort für „Wiese“ und damit namensgebend für die Region im Nordosten der Altmark. Ihre Grenzen verdankt sie einer geologischen Sonderstellung. Entstanden ist sie vor etwa 130.000 Jahren als Rest eines 275 Quadratkilometer großen eiszeitlichen Schmelzwassersees. Danach hat die Elbe in der entstandenen Ebene das Landschaftsbild mit ihren Mäandern und Altarmen geprägt. Ihren Ablagerungen verdankt die Wische den fruchtbaren und zum Teil sehr tonhaltigen Boden.

Die Wische liegt tiefer als der mittlere Hochwasserspiegel der Elbe und daher fließt der Aland bei Elbhochwasser rückwärts. Durch die Überschwemmungen ist das Land sehr fruchtbar, aber eben auch schwer. Nach stärkerem Regen lagert er sich gerne als „Wischekitt“ an den Gummistiefeln an. Und an wem der einmal klebt, wird ihn nach fester Überzeugung der Einheimischen, sein ganzes Leben



**LANDHANDEL
JÄVENITZ**

**LANDHANDEL
JÄVENITZ**

Verkauf von:

**Speisekartoffeln, Futtermitteln,
Heu und Stroh in kleinen Bündeln**

**Weiterhin Futterkartoffeln, Futtermittel für alle Tierarten,
Dünger und Saatgut im Angebot!**

 Lindstedter Str. 9
39638 Gardelegen

 039086/214

 info@landhandel-jaevenitz.de

www.landhandel-jaevenitz.de

Di. u. Do. 9.00 – 12.00 Uhr u. 13.00 – 16.00 Uhr, Sa. 8.30 – 11.00 Uhr

Die Wische, eine eigenwillige Landschaft mit unverwechselbarem einprägsamen Gesicht, herb und schön, ganz zu Unrecht noch unbekannt, mit unberührter Natur.

© Kerstin Sasse



nicht mehr los. Sprich, man bleibt danach sein ganzes Leben mit der Wische verbunden.

Erst nach dem Deichbau, entlang der Elbe ab dem Jahr 1150, waren die nassen und häufig überfluteten „Wiesen“ dann auch für den Ackerbau zu nutzen. Zur landschaftlichen Prägung der Wische trug allerdings auch die „Wischeaktion“ bei. Zwischen 1958 und 1962 rückten Hundertschaften der Freien Deutsche Jugend (FDJ), der ehemaligen Jugendorganisation der Sozialistischen Einheitspartei Deutschlands (SED), in die Wische ein. In überwiegender Handarbeit legten sie



© Kerstin Sasse

Immer zu Pfingsten finden zahlreiche kulturelle Veranstaltungen in bis zu 30 Orten der Wische statt.



© Kerstin Sasse

Im „Wischelädchen“ bei der Familie Sasse in Rohrbeck können bunte, selbst gebaute Vogelhäuser erstanden werden.



Familientradition mit Herz

Geschmack, Qualität und Tradition sind die drei wichtigsten Zutaten perfekten Bäckerhandwerks. Die Deichbäckerei Buchholz lebt diese Werte aus vollem Herzen. Im Dreiländereck Altmark, Prignitz und östliches Niedersachsen sind die Deichprodukte unseres Familienunternehmens seit über 150 Jahren nicht mehr wegzudenken. Bereits in 4. Generation backen wir hier knusprige Brötchen, aromatisches Brot und verführerischen Kuchen, der seinesgleichen sucht. Wir freuen uns, auch Sie in einer unserer gemütlichen Filialen begrüßen zu dürfen.

Hier finden Sie uns:

Hauptgeschäft & Backstube		
	Breite Straße 1	39615 Beuster
Filiale 1	Friedrich-Engels-Str. 1a	19322 Wittenberge
Filiale 2	Bismarkplatz 5	19322 Wittenberge
Filiale 3	Große Brüderstraße 24	39615 Seehausen
Filiale 4	Bismarker Straße 34	39606 Osterburg
Filiale 5	Bäckerstraße 9	19348 Perleberg

Deichbäckerei Buchholz • Breite Str. 1 • 39615 Beuster
Tel.: 039397/311 • E-Mail: info@deichbaeckerei.de

zahlreiche Entwässerungsgräben an. Die an den Gräben gepflanzten Kopfweiden prägen noch heute neben vielen Weißdornhecken das wunderschöne Landschaftsbild. Heute ist die Wische deshalb ein 7.900 Hektar großes Landschaftsschutzgebiet in dem sich Kanu-Touren auf dem Aland oder der Elbe gerade zu anbieten. Die Wische grenzt unmittelbar an das UNESCO-Biosphärenreservat Mittelbe. Die Region ist außerdem ein bedeutender Rückzugsort für bedrohte Tier- und Pflanzenarten.

In den knapp 40 Dörfern mit den zwei alten Hansestädten Seehausen und Werben kennt man sich noch untereinander. Man sagt den Menschen aus der Wische nach, dass es ein bisschen dauert, ehe sie mit Neuen in der Region warm werden – dann aber richtig. Die Herzlichkeit und das gemeinschaftliche Miteinander wird dabei besonders von unzähligen rührigen Heimatvereinen gelebt. Diese bereichern das Leben in der ländlich geprägten Region mit zahlreichen Aktivitäten bis hin zu großen Festen.

Wer sich selbst einen Eindruck von der wahrscheinlich höchsten Kulturdichte pro Kopf in Deutschland verschaffen will, muss unbedingt nach Werben. In der wohl kleinsten Hansestadt der Welt fühlen sich nicht nur alljährlich mehr als ein Dutzend Storchpaare wohl, dort laden die Stadt und der Arbeitskreis Werbener Altstadt zweimal jährlich auf eine Zeitreise in die Epoche des Biedermeiers ein. Sowohl beim Biedermeier-Sommermarkt als auch beim Biedermeier-Christmarkt zu Füßen der mächtigen Johanniskirche verwandelt sich das mittelalterliche Städtchen in eine Zeit ohne Elektrizität, mit unzähligen stilecht gekleideten Bewohnern. In kleinerem Rahmen, aber mit keineswegs weniger Charme werde auch in Wanzer das Mühlenfest, in Seehausen der Kürbismarkt oder in Königsmark das Kartoffelfest gefeiert.



Ein Paradebeispiel für einen Verein ist der Wische e.V. Gegründet im Dezember 2015, liegt der Schwerpunkt des Vereins darin, die Menschen in der Region in erster Linie über die Kultur miteinander zu verbinden. Mit diesem Ziel soll die Region auch für Rückkehrer und Zuwanderer interessant bleiben. Ein fester Bestandteil ist dabei die jährliche Kultour-Spur. Bei dieser finden jedes Pfingstwochenende zahlreiche kulturelle Veranstaltungen in bis zu 30 Orten statt.

Weiterhin hat der Wische-Verein das Landkino aus der Taufe gehoben. Dabei wurde das Rad zwar nicht neu erfunden, aber es wird auf die positiven Erfahrungen von annodazumal gesetzt. Kinostandorte konzentrieren sich heute in größeren Städten und sind dennoch von der Konkurrenz der Heimkinos in unseren Wohnzimmern bedroht. „Dessen ungeachtet sind wir überzeugt, ein neu belebtes Landkino in unserer Region kann Menschen wieder zusammenbringen, wenn der Austausch vor und nach dem Film in lockerer Kneipenatmosphäre wieder Lust auf mehr Miteinander macht und auch neue Treffpunkte bietet. Wichtig war uns, Interessierten eine Variante ohne wirtschaftliches Risiko und Problemen mit Verleihrechten und der GEMA anbieten zu können“, erklärt Vorstandsmitglied Kerstin Sasse. Das Wischekino mit der Wiederbelebung des klassischen Landkinos und die Aufrechterhaltung der Himmelfahrtstradition mit möglichst vielen Anlaufstationen für die Ausflügler (Wischepunkte) sind ebenfalls Ausdruck des Vereinsziels.

Das ist aber noch längst nicht alles, was sich der Verein hat einfallen lassen. Neben dem witzigen „Wische-Elefanten“ also Logo sind beispielsweise die Aktion „Blühende Wische“ und „1000 Nistkästen für interessante Vögel in der Wische“ zu erwähnen. Damit möchte

Mit dem Wischekino will der Verein das klassische Landkino wiederbeleben



der Wische e.V. nicht nur etwas für seine Vereinskasse, sondern auch für die Natur tun. Zu einem Preis von 18,50 € werden in bunten Farben und mit Einfluglöchern für Blaumeise bis Star die soliden, selbst gebauten Nistkästen angeboten.

Derzeit arbeiten die Vereinsmitglieder intensiv an einem neuen Projekt, dem „Sternenpark Altmark“. In einer dünnbesiedelten Region wie der Altmark, hält sich die Lichtverschmutzung stark in Grenzen und bietet somit als eine der dunkelsten Regionen Deutschlands durch weite Landschaften einen klaren Blick auf die Milchstraße. Um eine offizielle Zertifizierung als grenzüberschreitender Sternenpark zu erhalten, kooperiert der Wische-Verein mit dem Ökodorf Sieben Linden und es wurden bereits Anträge auf Fördermittel gestellt. Derzeit hoffen die Vereinsmitglieder auf die Bewilligung, um die Lücke zwischen Wendland und Havelland für interessierte Sternengucker zu schließen.



Landgasthof Rieger
Dangenstorf-Lühbow
☎ 0 58 83-6 38
www.landgasthof-rieger.de
Hotel-Restaurant
Schwenkbratensteaks
vom Buchenholzfeuer
Catering – Biergarten
Fitneßraum – Sauna – W-LAN

BRIKKHAUS
APARTMENTS

**HISTORISCHES
GUTSHAUS.
MODERNE
BOUTIQUE-
APARTMENTS.**

ANKOMMEN, DURCHATHMEN, ZURHAUSE SEIN.
Stilvolle Apartments im denkmalgeschützten
Gutshaus in Kläden – Ideal für Urlaub,
Geschäftstermin oder längere Aufenthalte.
Toll gelegen und perfekt angebunden
an die A14 und die Hainstraße (Stendal)









DESIGN-APARTMENTS

ABSOLUTE PURE

NAHE A14 & STENDAL

WI-FI & SMART TV

THERMOMIX®

SELBST-CHECK-IN



JETZT BUCHEN
QR-Code scannen
www.brickhaus.de

☎ +49 160 2901128
✉ brickhaus.klaeden@gmail.com
📍 Klädener Dorfstraße 22
39629 Bismark / OT Kläden

Martin Zschoche auf seinen Gemüseflächen in Repau:
Der Landwirt baut mehr als 50 Kulturen an und
beliefert zahlreiche Kunden mit saisonalen Gemüsekisten.



Ein Beitrag von
Torsten Waschinski

Wo die Natur den Speiseplan schreibt

Vom Feld direkt in die Kiste: Auf dem Bauernhof Zschoche in Repau bestimmen die Jahreszeiten den Speiseplan – regional, nachhaltig und nah an den Menschen.

Im Süden von Köthen, eingebettet in die Feldlandschaft des Südlichen Anhalts, liegt das Dorf Repau. Hier hat sich der Bauernhof Zschoche zu einem besonderen Ort entwickelt. Wer freitags vorbeikommt, findet keinen klassischen Hofladen. Stattdessen stehen eine Biergarnitur, eine Waage und eine Handkasse bereit. Das Gemüse kommt direkt vom Feld – oft nur wenige Stunden nach der Ernte.

Hinter dem Betrieb steht Martin Zschoche. Der 1990 in Köthen geborene Landwirt wuchs in Repau auf. Nach dem Abitur am Ludwigsgymnasium Köthen studierte er zunächst Maschinenbau an der Technischen Universität Ilmenau und schloss mit dem Master ab. Die Landwirtschaft ließ ihn jedoch nicht los. Deshalb absolvierte er ein weiteres Studium an der Hochschule Weihenstephan-Triesdorf in Bayern. Dort vertiefte er sein Wissen über Landwirtschaft und ökologische Bewirtschaftungsformen. 2018 gründete er schließlich seinen eigenen Betrieb neben dem elterlichen Unternehmen.

Heute werden auf knapp 15 Hektar Fläche Getreide, Leguminosen, Gemüse, Kräuter, Beeren und Obst angebaut. Rund zweieinhalb Hektar dienen dem intensiven und regenerativen Obst- und Gemüseanbau. Mehr als 50 verschiedene Kulturen wachsen im Laufe eines Jahres auf den Flächen. Salate, Radieschen und Kohlrabi im Frühjahr, Tomaten, Gurken, Paprika, Auberginen und Kräuter im Sommer – die Vielfalt ist groß.

Das Herzstück des Hofes sind jedoch die Gemüsekisten. Für sie wird angebaut, geplant und geerntet. Jede Woche beginnt mit einem Blick auf die Beete. Was ist erntereif? Welche Kulturen haben gerade ihre beste Qualität erreicht? Erst danach wird entschieden, was in die Kisten kommt. So erzählt jede Lieferung ein Stück Jahreszeit. Im Frühjahr landen Salate, Radieschen und Kohlrabi darin. Im Sommer folgen Gurken, Tomaten, Paprika und Kräuter. Im Herbst bestimmen Kohl, Rüben und Lagergemüse den Inhalt.

„Wir gehen da auch sehr saisonal durch“, sagt Martin Zschoche. Die Natur gibt den Rhythmus vor. Die Kisten werden in drei Größen angeboten und meist im Abonnement bezogen. Viele Kunden begleiten den Hof auf diese Weise durch die gesamte Saison. Dabei bleibt Raum für individuelle Wünsche. Wer besonders gern Gurken isst, bekommt mehr davon. Wer bestimmte Gemüsearten nicht verträgt, kann dies berücksichtigen lassen.

Die Nachfrage ist inzwischen so groß, dass zusätzliche Märkte kaum noch mit den vorhandenen Produkten beliefert werden können. Gleichzeitig schaffen die Abonnements Planungssicherheit. Kunden wissen, dass sie Woche für Woche frisches Gemüse direkt aus der Region erhalten.

Der Bauernhof Zschoche ist aber mehr als ein Produktionsort. Regelmäßig besuchen Kindergärten, Schulklassen und Projektgruppen die Anlage. Die jungen Gäste lernen Gemüse und Kräuter kennen, erkunden die Felder und bereiten gemeinsam Mahlzeiten zu. Oft zeigt sich dabei, wie viel Wissen über Lebensmittel noch vorhanden ist. Oregano wird mit Pizza verbunden, Thymian mit Hustensaft. Auch auf den Feldern wird ein besonderer Weg verfolgt. Zwischen den Kulturen wachsen Bäume, Kräuter und Blühpflanzen. Rückzugsräume für Insekten bleiben bewusst erhalten. Marienkäfer, Flurfliegen und andere Nützlinge finden hier Lebensraum. Die Natur soll nicht gegen die Landwirtschaft arbeiten, sondern gemeinsam mit ihr.

Selbst auf Wetterextreme reagiert der Hof mit eigenen Lösungen. Bäume spenden Schatten und bremsen den Wind. Folientunnel schützen empfindliche Kulturen. Bewässert wird über Tropfleitungen direkt an den Wurzeln. Statt über schwierige Bedingungen zu klagen, setzt Zschoche auf Anpassung. „Ich muss mich mitentwickeln“, sagt er.

Aus Gemüse, Kräutern und Beeren sind über die Jahre außerdem Kräutersalze, Teemischungen und Fruchtaufstriche entstanden. Verarbeitet wird, was auf den eigenen Flächen wächst. Der Bauernhof Zschoche verbindet ökologische Landwirtschaft, regionale Vermarktung, Bildungsarbeit und Naturschutz.



Bevor Salate, Kohl oder Kräuter geerntet werden können, beginnt alles mit der sorgfältigen Anzucht der jungen Pflanzen.

© Torsten Waschinski

Bauernhof Zschoche, Repau, Südliches Anhalt

Schwerpunkte:

Ökologischer Anbau von Gemüse, Kräutern, Beeren und Obst; mehr als 50 Kulturen im Jahresverlauf; Gemüseboxen im Abonnement; Direktvermarktung ab Hof; Kräutersalze, Teemischungen und Fruchtaufstriche; Bildungsangebote für Kindergärten und Schulklassen.

Feldverkauf: Freitag: 9 bis 12 Uhr und 15 bis 17 Uhr

www.bauernhof-zschoche.de

Besonderheit:

Die Gemüseboxen werden saisonal mit dem befüllt, was gerade auf den Feldern in Repau wächst – regional, frisch und direkt vom Erzeuger.

© KI generiert



39264 Ronney Nr. 2
☎ 03 92 47-55 05
he-hoppadietz@t-online.de

- ✚ Nähe Barby
- ✚ direkt Elberadweg
- ✚ Mittagstisch
- ✚ Terrasse
- ✚ Familienfeiern
- ✚ Partyservice
- ✚ Oktober - April Fr., Sa., So. von 11-18 Uhr geöffnet



Unsere Festscheune im rustikalen Ambiente bis 100 Personen.



Catering für alle Anlässe.



Gaststättenraum bis 35 Personen



Eins unserer 4 Pensionzimmer. Preis pro Person 25,- € inklusive Frühstück.

www.gaststaette-zumfaehrmann.de



Ein Beitrag von
Anke Katte

Ausgezeichnete Käsekunst aus Lindau bei Zerbst

Zwischen 300 und 400 tierische Mitarbeiter liefern täglich die Grundlage für die mehrfach ausgezeichneten Produkte der Schafmilchkäserei JAARE in Lindau bei Zerbst.

Seit 2007 betreiben Anett und Antonius de Vries auf einer ehemaligen Milchviehanlage am Rande des Naturparks Fläming ihren Hof JAARE, dessen Bezeichnung sich aus den Namen der Familienmitglieder Joris, der Jüngste, Anett, die Käserin, Antonius, der Schafexperte, Rik, der Zweitjüngste und Esther, die Älteste der Kinder zusammensetzt.

Rund 250 Muttertiere und zeitweise 150 Jungtiere der Rasse Lacaupe werden von Arnold Tag für Tag versorgt. Die aus Frankreich stammende Milchschafrasse ist robust, gut Hitze verträglich und für die vorzüglichen Inhaltsstoffe ihrer Milch bekannt. Viermal im Jahr kommen Lämmer zur Welt. Gemolken wird einmal täglich. Beste Pflege und gutes Futter sind die Voraussetzungen dafür, dass die Tiere eine hervorragende Milchqualität liefern.

Die Idee zur Selbstständigkeit mit Schafhaltung und Käserei entstand auch durch freundschaftliche Verbindungen in die Niederlande. „Die ersten Grundkenntnisse und Erfahrungen haben wir bei holländischen Käsespezialisten gesammelt“, berichtet Anett. Der Weg zum Erfolg war jedoch von Rückschlägen begleitet. Unterstützung erhielt die gelernte Finanzexpertin von einer erfahrenen Mentorin aus der Altmark. Es wurde viel



Der spezielle Reifeprozess im Heu verleiht dem würzigen Lindauer Wiesenkäse eine feine Kräuternote.

© Anke Katte



© Anke Katte

Heu und Heusilage von den Wiesen rund um Lindau bietet den tierischen Mitarbeitern erstklassiges Futter.



Die Käserei konnte bereits zum fünften Mal innerhalb von zehn Wettbewerbsjahren einen „Kulinarischen Stern“ erringen. Damit zählt sie zu den erfolgreichsten Teilnehmern im Lauf der Wettbewerbsgeschichte.

probiert, und mit der Zeit wurden die Produkte immer besser und sogar so ausgezeichnet, dass sie beim Landeswettbewerb um die „Kulinarischen Sterne“ in der Kategorie „Molkereiprodukte“ fünf Sterne abräumten und mehrmals unter den Finalisten landeten.

2026 hatte die Agrarmarketinggesellschaft Sachsen-Anhalt mbH zur zehnten Auflage des Wettbewerbes aufgerufen, an dem sich 77 Unternehmen mit 135 Produkten beteiligten. Für Anett war sofort klar: „Bei Runde zehn müssen wir dabei sein und gewinnen!“ Keine leichte Aufgabe, denn auch die Mitbewerber waren mit hervorragenden Produkten ins Rennen gegangen. Am Ende holte der Lindauer Wiesenkäse vom Hof JAARE den erhofften Stern. Die Idee dahinter basiert auf einem EU-Programm für Biodiversität. In diesem Zusammenhang wurde festgestellt, dass auf den Wiesen rund um Lindau 20 verschiedene Gräser und Kräuter gedeihen. Und genau daraus besteht zu 95 Prozent das Futter der Schafe. Diese unglaubliche Vielfalt, die man beim Griff in das frische Heu auch fühlen kann, schmeckt nicht nur den Tieren, sie sorgt auch für eine besondere Milchqualität. Doch damit nicht genug. Der Lindauer Wiesenkäse reift zunächst einige Monate auf dem Käse Brett, bevor er für mindestens zwölf Wochen im Heu schlummert. Bis zum Verkauf ist der Käse mindestens zehn Monate gereift.

Wer hochwertige Käsespezialitäten aus regionaler Herstellung schätzt, ist beim Familienbetrieb in Lindau genau richtig. Im kleinen Hofladen erwartet Besucher eine beeindruckende Auswahl von rund 30 Produkten aus Schafmilch. Das Sortiment reicht von cremigem Joghurt über Frischkäsevariationen mit Kräutern oder Knoblauch bis hin zu Schnittkäse in neun verschiedenen Sorten. Besonders beliebt sind Camembert mit Walnuss oder Kürbiskern sowie Salatkäse nach Feta-Art – pur oder verfeinert mit Kräutern.

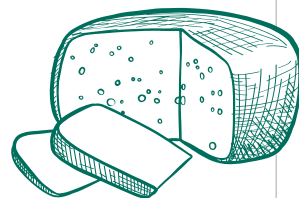
Zu den Spezialitäten des Hauses zählen zudem ein Pecorino mit Naturrinde und die vielseitig verwendbaren Käsetaler. Saisonale Kreationen mit Bärlauch oder Orangenpfeffer sorgen für abwechslungsreiche Geschmackserlebnisse. Alle haltbaren Produkte können bequem im On-line-Shop bestellt werden.

Wer die Köstlichkeiten lieber vor Ort erwerben möchte, findet sie nicht nur im Hofladen in Lindau, sondern auch bei verschiedenen Direktvermarktern, unter anderem in Menz, Atzendorf, Magdeburg und Raßnitz. Darüber hinaus ist der Familienbetrieb auf den Weihnachtsmärkten in Dessau und Wörlitz vertreten.

Ein Höhepunkt im Jahreskalender ist das traditionelle Hoffest. Es bietet spannende Einblicke in die Schafhaltung und die Käserei sowie ein abwechslungsreiches Unterhaltungsprogramm für die ganze Familie. Der nächste Termin steht bereits fest: Am 11. April 2027 öffnet der Hof wieder seine Tore für Besucher aus der gesamten Region.

Schafmilchkäserei JAARE

Antonius und Anett de Vries
Wiesenweg 1
39264 Lindau
Tel. 039246 65 99 27
E-Mail. arnold@jaare.eu



Öffnungszeiten Hofladen

1.11. bis 31.3.:

Do. 15 bis 17.30 Uhr, Fr. 15.30 bis 18.30 Uhr, Sa. 9 bis 12 Uhr

1.4. bis 31.10.:

Do. 15. bis 17.30 Uhr, Fr. 16 bis 19 Uhr, Sa. 9 bis 12 Uhr

Die Öffnungszeiten können abweichen, bitte informieren Sie sich telefonisch.

© Adobe Stock / Pixel-Shot

www.jaare.eu

- Wurst nach Hausmacherart vom Schwein
- Milchprodukte von der Pfaffendorfer Molkerei (Bio Frischmilchprodukte, Joghurt, Quark und Fetaecken)
- ganzjährig Mittwochs ab 15 Uhr frische Wurst und restliche Woche frisch geräuchert
- Wildsalamis, Grillprodukte nach Saison
- Landbäckerei • Obst & Gemüse aus der Region
- frischer Fisch aus Thießen
- Honig vom Privatimker, frische Eier, Kartoffeln u.v.m.

JETZT bei uns!

Verkauf von unverpackt Lebensmitteln

Körnigs Bauernmarkt
Telefon 0340-519 69 91

Justus v. Liebig Straße 12, 06847 Dessau-Mosigkau



www.kuechen-zeugner.de

Kornhausstraße 31g
06846 Dessau-Roßlau

☎ 0340 / 66 15 8888
✉ info@kuechen-zeugner.de



Ein Beitrag von
Anke Katte

Zeitreise ins Barock: Residenzschloss Zerbst

Das Residenzschloss Zerbst zählte nicht nur wegen seiner gewaltigen Größe mit 205 Räumen, sondern auch dank seiner prachtvollen Ausstattung zu den bedeutendsten Barockbauten in Mitteldeutschland.

Die Drei-Flügel-Anlage entstand während mehrerer Bauperioden von 1681 bis 1753. Namhafte Baumeister und Künstler wie Cornelis Ryckwaert, Giovanni Simonetti, Johann Christoph Schütze, Johann Friedrich Friedel und Johann Michael Hoppenhaupt d. Ä. hinterließen hier ihre Handschrift. Dass sich ein so kleines Fürstentum wie Anhalt-Zerbst ein so gewaltiges Bauprojekt und so prominente Baumeister leisten konnte, ist wahrscheinlich dem wirtschaftlichen Aufschwung nach dem Dreißigjährigen Krieg, den lukrativen Beziehungen zu Jever (von 1667 bis 1793 gehörte das Jeverland zum Fürstentum Anhalt-Zerbst) und dem geschickten Taktieren und Netzwerken von Fürst Christian August, der als königlich-preußischer Generalfeldmarschall und Gouverneur von Stettin Einfluss besaß, zu verdanken.

Unter Fürst Carl Wilhelm (1652–1718) startete das ambitionierte Vorhaben. Fürst Johann August (1677–1742) erteilte den Auftrag, einen Turm auf dem Corps des logis (Fest- und Wohntrakt) zu errichten und den Westflügel um einen Pavillon zu erweitern. Unter der Herrschaft der Fürsten Johann Ludwig (1688–1746) und Christian August (1690–1747) wurde die Vollendung des Schlossbaus mit der Errichtung des Ostflügels vorangetrieben. Der letzte Fürst von Anhalt-Zerbst, Friedrich August (1734–1793), musste aufgrund von diplomatischen Verwicklungen fliehen. Damit kamen die Arbeiten zum Erliegen, sodass das zweite Stockwerk des Ostflügels erst mit Errichtung des Schlossmuseums zwei Jahrhunderte später vollendet wurde. Berühmteste Bewohnerin des Schlosses war Sophie Auguste Friederike (1729–1796), die hier als junge Prinzessin durch die Räume eilte und später als Zarin Katharina die Große in die Geschichtsbücher einging.

Außenansicht
des Ostflügels.



Doch von all dem Glanz und Gloria ist nach dem Bombardement im April 1945 kaum etwas übriggeblieben. Das Schloss wurde schwer getroffen und brannte aus. Was Bomben, Flammen und Plünderungen nicht zerstört hatten, wurde von 1948 bis 1952 nach einer politisch motivierten Entscheidung weggesprengt. Nur der Ostflügel und ein Fünftel des Haupttraktes entgingen demselben Schicksal, nachdem der damalige Landeskonservator Dr. Schubert sein Veto eingelegt hatte. Danach fiel die Schlossruine in einen Dornröschenschlaf. Wittereinflüsse und Vandalismus setzen dem kulturhistorisch wertvollen Mauerwerk zu.

Dass man heute wieder den Ostflügel im Rahmen von Führungen betreten und dabei ein Stück der Schlossgeschichte anschaulich erleben kann, ist dem engagierten Wirken des Fördervereins Schloss Zerbst e. V. zu verdanken. Seit 2003 kümmert sich der Verein mit Hilfe von Fördermitteln sowie Leidenschaft und kreativen Ideen um den Erhalt des Bauwerks. Eine wahre Mammutaufgabe. Vereinsvorsitzender Dirk Herrmann kennt die Schlossgeschichte und seine einstigen Bewohner wie kein Zweiter. Schon als Kind war er von der Schlossruine fasziniert. Als Jugendlicher baute er ein Modell, welches das Zerbster Schloss in seiner einstigen Größe zeigt und das heute in der Ausstellung zu sehen ist. 54 Ausstellungsräume gibt es und für jeden ein eigenes Konzept. Aber was zeigt man in einem Schloss, von dessen Ausstattung nichts mehr vorhanden ist? Der Besucher wird überrascht von der Größe der Räume, die dank Faksimile von Gemälden, Leuchtern und ausgewählten Möbelstücken aus der Zeit und Nachbauten einen Eindruck von der einstigen Pracht vermitteln.

Gemeinsam mit der WelterbeRegion konnte ein Augmented Reality-Projekt für drei Räume mit Hilfe von historischen Bildquellen umgesetzt werden. Ein Audienzzimmer, das Schreibkabinett und das Blaue Kabinett können per Tablet in ihrer früheren Schönheit bewundert werden.

Weit über Zerbst hinaus beliebt sind die Veranstaltungen in der Eingangshalle, egal ob Konzert, Lesung, Kabarett oder Weinabend. Viele Paare geben sich in dieser besonderen Kulisse das Ja-Wort. Im Juni 2026 wurden Schloss, Schlossgarten und Wallpromenade in das landesweite Gartenträume-Projekt aufgenommen.

Die Sage vom „Kiekinpott“

Wenn es um den „Kiekinpott“, einen imposanten Turm der Stadtmauer und der damit verbundenen Sage geht, müssen wir in der Geschichte der Stadt Zerbst um einige Jahrhunderte zurück gehen. Im 14. Jahrhundert ließen Zerbster Bürger den heute noch existierenden Turm als Ausdruck ihrer Wehrhaftigkeit in unmittelbarer Nähe der damaligen Burg errichten. Strategisch hatte das Bauwerk keinerlei Bedeutung, aber der Fürst und seine Gefolgsleute fühlten sich beobachtet. Die Turmwachen konnten das Burggelände und seine Zugänge genau einsehen und kontrollieren. Es kam zum Streit mit dem erstarkenden Bürgertum und einer gerichtlichen Auseinandersetzung. Die Stadt musste 900 Mark Silber an den Fürsten zahlen. Außerdem wurde vereinbart, dass sich im Turm keine Fenster oder Erker in Richtung Osten befinden dürfen und dass er nicht – wie ursprünglich geplant – höher gebaut werden durfte.

Das Schloss liegt im Schlossgarten mitten in der Stadt Zerbst. Der Hauptzugang erfolgt von der Schlossfreiheit aus.

Öffnungszeiten: Von Mitte April bis Mitte Oktober, jeweils Dienstag bis Samstag von 11 bis 12 Uhr und von 13 bis 17 Uhr (letzter Einlass: 11.30 Uhr bzw. 16.30 Uhr). Einlass zur halben und vollen Stunde. Der Zugang erfolgt ausschließlich im Rahmen von Führungen und begleiteten Rundgängen. 2026 ist das Zerbster Schloss bis 24. Oktober geöffnet.

Förderverein Schloss Zerbst e. V.

Telefon:

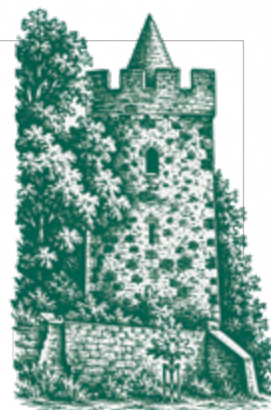
03923 6690285

E-Mail:

info@schloss-zerbst-ev.de

www.schloss-zerbst-ev.de

© KI generiert



Der Turm, ursprünglich als „Turm hinter dem Hofe der Gruban“ bezeichnet, erhielt von den Zerbstern den Spottnamen „Kik in dy Koken“ (später „Kiekinpott“), was „Sieh in die Küche“ bedeutet. Dieser Name hat sich bis heute erhalten. Tatsächlich konnte man von dort jedoch nicht in die fürstliche Küche sehen, da diese zu weit entfernt lag. Die damalige Burganlage befand sich an der Stelle des späteren Barockschlosses.



ABACUS
NACHHILFEINSTITUT
TEAM LUFT

Schulstart meistern -
mit gezielter Unterstützung.
Jetzt Nachhilfelehrer sichern!

abacus-nachhilfe.de



Einzelnachhilfe zu Hause
intensiv, effektiv & individuell

alle Klassen
1.-12./13., Azubi, FOS

alle Fächer
z.B. Mathe, Englisch, Deutsch, ...

**Schwer zu finden,
schwer zu vergessen.**

www.stadt-zerbst.de



Seit 26 Jahren im Einsatz für die Elbauen:
Ranger Axel Zehle beobachtet im Steckby-Lödderitzer
Forst die Entwicklung von Arten und Lebensräumen.



Ein Beitrag von
Torsten Waschinski

Auf Streife im Auenwald

Seit 26 Jahren streift Ranger Axel Zehle durch den Steckby-Lödderitzer Forst. Zwischen Auenwald, Elbe und Heide erlebt er täglich, warum dieses Gebiet zu den wertvollsten Naturlandschaften Deutschlands zählt.

Wenn Axel Zehle durch den Steckby-Lödderitzer Forst fährt, entgeht ihm kaum etwas. Ein abgestorbener Baum, eine seltene Pflanze am Wegesrand oder die Spuren eines Käfers in einer alten Eiche erzählen für den Ranger ihre eigene Geschichte. Der 61-Jährige kennt die Elbauen wie kaum ein anderer. Seit 26 Jahren arbeitet der gelernte Forstwirt im Biosphärenreservat MittelElbe und erlebt die Veränderungen dieser besonderen Landschaft aus nächster Nähe.

Der Steckby-Lödderitzer Forst ist eng mit der Geschichte des Naturschutzes an der Elbe verbunden. Zwar existiert der Auenwald zu beiden Seiten der Elbe heute nicht mehr als eigenständiges Naturschutzgebiet. Er ging 2018 im Naturschutzgebiet „MittelElbe zwischen Mulde und Saale“ auf. Seine historische Bedeutung blieb dennoch bestehen: Der Forst auf seinerzeit rund 3.800 ha gilt als Ursprungsgebiet des heutigen Biosphärenreservates MittelElbe und ist zugleich ein zentraler Bestandteil des europäischen Vogelschutzgebietes „Mittlere Elbe einschließlich Steckby-Lödderitzer Forst“.

Die Landschaft entlang der Elbe wird seit Jahrhunderten von Altwässern, Feuchtwiesen und ausgedehnten Auenwäldern geprägt. Mehr als



Die Elbe prägt seit Jahrhunderten die Landschaft im
Biosphärenreservat MittelElbe. Hochwasser schaffen
hier die Grundlage für artenreiche Auenlebensräume.

1.500 Stand- und Fließgewässer sorgen für eine außergewöhnliche Artenvielfalt. Herzstück des Gebietes sind die Hartholzauen mit ihren Stieleichen, Eschen sowie Flatter- und Feldulmen. Sie bilden den größten zusammenhängenden Auenwaldkomplex Mitteleuropas. Daneben prägen Röhrichte, Weichholzauen und Grünlandflächen das Bild. Nur wenige Kilometer entfernt beginnt bereits die trockene Steckbyer Heide mit ihren Kiefernwäldern. Bereits seit 1979 ist das Areal als UNESCO-Biosphärenreservat ausgewiesen.

Für Axel Zehle ist diese Vielfalt täglicher Arbeitsplatz. Er kartiert Tier- und Pflanzenarten, dokumentiert Veränderungen und arbeitet mit Landwirten, Jägern und Behörden zusammen. Oft geht es dabei um unscheinbare Details. So bleiben auf manchen Wiesen kleine Bereiche bewusst ungemäht, damit seltene Pflanzen wie die Sibirische Schwertlilie ausreichend Zeit haben, Samen auszubilden.

Die Bedeutung des Gebietes zeigt sich besonders in seiner Vogelwelt. Mehr als 130 Brutvogelarten wurden hier nachgewiesen. Fischadler, Rotmilan, Schwarzmilan, Seeadler und Rohrweihe finden entlang der Elbe geeignete Lebensräume. In den alten Auenwäldern leben Schwarzstorch, Kranich sowie Grau-, Schwarz- und Mittelspecht. Röhrichte und Feuchtgebiete bieten Rohrdommel, Zwergdommel und Blaukehlchen ideale Brutplätze.

Auch während des Vogelzuges spielt die Elbaue eine wichtige Rolle. Regelmäßig rasten hier mehr als 20.000 Wasservögel. Besonders die Saatgans erreicht bemerkenswerte Bestände. Hinzu kommen Krickenten, Reiherenten, Schellenten und Gänsesäger.

Nicht nur die großen Tiere faszinieren den Ranger. Ein besonderes Augenmerk richtet er auf den Eichenheldbock, einen der größten Käfer Deutschlands. Seine Larven entwickeln sich über mehrere Jahre in alten Eichen. Abgestorbene Bäume sind deshalb keineswegs tot oder wertlos. Vielmehr bieten sie zahlreichen Insektenarten Lebensraum und gehören zu den natürlichen Kreisläufen des Waldes.

Gleichzeitig erlebt Zehle die Folgen trockener Jahre. Früher gehörten regelmäßige Hochwasser zum natürlichen Rhythmus in der Elbaue. Heute treten sie deutlich seltener auf. Viele Bäume leiden unter sinkenden Grundwasserständen. Für das empfindliche Ökosystem bleiben Überschwemmungen dennoch unverzichtbar, weil sie Nährstoffe in die Landschaft bringen und den Lebensraum vieler Arten sichern.

Neben seiner Arbeit im Gelände engagiert sich der Ranger seit vielen Jahren in der Umweltbildung. Im Junior-Ranger-Programm bringt er Kindern die Natur vor ihrer Haustür näher. Dabei zeigt sich immer wieder, wie schnell Begeisterung entsteht, wenn junge Menschen Tiere, Pflanzen und Landschaften unmittelbar erleben.

So steht der Steckby-Lödderitzer Forst nicht nur für seltene Vogelarten und wertvolle Auenwälder. Er ist auch ein Symbol für den gelingenden Naturschutz an der Elbe. Menschen wie Axel Zehle tragen dazu bei, dass dieses einzigartige Naturerbe erhalten bleibt und auch künftige Generationen die besondere Vielfalt und Schönheit der Elbauen erleben können.

Natur erleben: Wander- und Radwege führen durch Auenwald, Elbwiesen und die Steckbyer Heide. Informationen zu Touren und Veranstaltungen gibt es beim Biosphärenreservat Mittelbe.

www.mittelbe.com/besucherinfos/

Junior-Ranger: Im Junior-Ranger-Programm, getragen durch den Dachverband der Nationalparke, Naturparke, Biosphärenreservate und Wildnisgebiete Nationale Naturlandschaften e. V., entdecken Kinder die Natur mit Ranger Axel Zehle und seinen Kollegen. Themen sind unter anderem (Auen-)Wald, Wasser, Biber und Vogelwelt.

Kontakt: Biosphärenreservatsverwaltung Mittelbe

Telefon: 034904-4210

E-Mail: poststelle-orb@biores.mwu.sachsen-anhalt.de

Weitere Informationen:



© KI generiert

www.mittelbe.com
www.gartenreich.net
www.natura2000-lsa.de
www.junior-ranger.de

Restaurant- & Hotelverzeichnis

Anhalt-Bitterfeld/Zerbst/Dessau

Days Inn Dessau by Wyndham

- ☛ Sonnenallee 4, 06842 Dessau-Roßlau
- ☎ 0340 21000
- ✉ info@daysinndessau.com
- 🌐 www.wyndhamhotels.com
- ▶ Hotel Garni, 102 Zimmer, Frühstücksraum, WLAN & Parken kostenfrei
- ▶ grün gelegen Nahe Gartenreich Dessau-Wörlitz



Spezialitätenrestaurant Jägerklause

Wohlfühlen und Genießen



In unserem Spezialitätenrestaurant bieten wir seit vielen Jahren eine große Auswahl an Wildgerichten. Verweilen Sie im gemütlichen Ambiente des Restaurants oder im begrünten Außenbereich.

Unser Team freut sich, Sie begrüßen zu dürfen.
 Inh.: Claudia Voigt • Alte Leipziger Str. 76 • 06849 Dessau
 Tel: 0340/8581367 • www.jaegerklausedessau.de

Stadtwerke: Warum das Zerbster Stromnetz doppelt ausgelegt ist

Egal, ob Kühlschrank oder Fernseher: Wir alle benötigen Strom. Viel Strom aus der Steckdose. Die Stadtwerke Zerbst beliefern 10.000 Privathaushalte mit dieser Energie. Ganz wichtig ist dem Anbieter dabei die Versorgungssicherheit.

Martin Luther zielt ein
Trafohäuschen am Dicken
Turm an der Schlossbreite



© Falk Heidel

Wie wichtig Elektrizität für unser tägliches Leben ist, merken wir oft erst bei einem Stromausfall. Ohne Strom funktionieren weder Licht noch Heizung oder Kaffeemaschine. Wie belastend ein längerer Ausfall sein kann, zeigte sich Anfang des Jahres in Berlin, als 45.000 Haushalte nach einer Brandstiftung an Hoch- und Mittelspannungskabeln zeitweise ohne Strom waren.

„Unabhängig von solchen Vorfällen investieren wir aktuell in die Versorgungssicherheit unseres Mittelspannungsnetzes“, sagt Stadtwerke-Geschäftsführer Jürgen Konratt. In Zerbst werden dafür auf 2,5 Kilometern Leerrohre verlegt. Die Stadtwerke investieren 1,7 Millionen Euro. Ziel ist ein durchgängig doppelt ausgelegtes Netz. Kommt es zu einer Störung, kann die Versorgung über andere Leitungen aufrechterhalten werden.

Zwei Mitarbeiter im Dienstleistungszentrum

Die Stadtwerke versorgen das Zerbster Stadtgebiet mit Strom. Zu den rund 10.000 Privathaushalten kommen etwa 500 Gewerbe- und Industriekunden.

Ein knappes Dutzend Mitarbeiter kümmert sich um die Stromversorgung. Im Dienstleistungszentrum am Markt 13 beantworten Steffen Bierstedt und Sabine Schumann Fragen zur Strom- und Gasversorgung.

5000 Kilowattstunden für eine Familie

Der Nettostromverbrauch in Deutschland liegt bei rund 500 Terawattstunden jährlich. Eine vierköpfige Familie benötigt durchschnittlich etwa 5000 Kilowattstunden pro Jahr. „Mit rund 35 Cent in der Grundversorgung sind wir deutlich günstiger“, erklärt Konratt.

Über das 177 Kilometer lange Netz der Stadtwerke werden jährlich rund 100 Millionen Kilowattstunden transportiert. Etwa 80 Prozent entfallen auf Gewerbekunden. Hinzu kommen rund 5000 Gas- und 4000 Fernwärmekunden. Durch das geplante Wohngebiet an der Marcellstraße könnten weitere Kunden hinzukommen.

Engagement auch im Bereich Klimaschutz

Die Stadtwerke engagieren sich im Bereich Klimaschutz und Innovation. Jährlich werden bis zu zwei Millionen Euro in Leitungsnetze und Trafostationen investiert.

Vier Trafostationen wandeln in Zerbst die elektrische Energie auf 230 Volt um. Ergänzt werden sie durch mehr als 40 kleinere Trafohäuschen. Viele sind künstlerisch gestaltet.

Stadtwerke Zerbst

Markt 13

39261 Zerbst/Anhalt

Tel. 03923/486800-0

Fax 03923/486800-50

Mail dicenter@swzerbst.de



www.swzerbst.de



Ein Beitrag von
Keven Nau

Zwischen Muschelkalk und Trockenrasen

Zwischen Klosterblick, Weinbergen und steilen Muschelkalkhängen: Bei Zscheiplitz oberhalb von Freyburg liegt ein Naturraum, in dem Trockenrasen, seltene Arten und Ausflugswege dicht beieinanderliegen.

Sonnige Hänge über der Unstrut, der Blick auf Rebhänge und Flussschleifen, darüber ein Rotmilan im Suchflug: Wer bei Zscheiplitz oberhalb von Freyburg unterwegs ist, merkt schnell, dass hier ein besonderer Abschnitt der Saale-Unstrut-Landschaft beginnt. Zwischen Klosteranlage, alten Steinbruchwänden und offenen Trockenrasen liegen Erdgeschichte, Artenvielfalt und Naherholung dicht beieinander.

Die Einschätzungen zum Gebiet stammen von Romy Tausendschön, Projektkoordination im Geo-Naturpark „Saale-Unstrut-Triasland“ e. V. „Das Gebiet ist geprägt von wertvollen Offenlandlebensräumen“, sagt sie. Diese liegen auf Muschelkalkschichten,

die bei Zscheiplitz eine Mächtigkeit von etwa hundert Metern erreichen. „Bis in die 1960er Jahre wurde das Gestein abgebaut“, erläutert Tausendschön. Abbaubänke, Abraumhalden und steile Felswände zeugen bis heute davon und wirken wie „Sichtfenster“, die Einblick in die Erdgeschichte geben. Wo früher Maschinen arbeiteten, haben sich spezialisierte Tier- und Pflanzenarten angesiedelt.

Damit diese Lebensräume ihre Vielfalt behalten, braucht es eine gezielte Nutzung. „Aufgrund von Nutzungsaufgabe, Sukzession und der Fragmentierung von Habitaten sind die Kalk-Trocken- und Halbtrockenrasen verstärkt degradiert“, sagt Romy Tausendschön. Viele Flächen hätten ihr artenreiches Inventar durch Beweidung aufgebaut. „Flächen, deren Arteninventar sich infolge von Beweidung etabliert hat, benötigen die Fortführung dieser Nutzung, um eine zunehmende Verbuschung und den damit einhergehenden Rückgang der Biodiversität zu verhindern.“

Kloster Zscheiplitz über den Weinbergen und dem Unstruttal: Kulturgeschichte und Landschaftsblick liegen hier direkt nebeneinander.

© Geo-Naturpark „Saale-Unstrut-Triasland“ e. V.





Der Wiedehopf ist wieder heimisch:
Brutkästen unterstützen ihn bei Zscheiplitz.

Für Besucherinnen und Besucher lässt sich diese Mischung aus Natur und Kultur auf kurzen Wegen erleben. „Wer Zscheiplitz besuchen möchte, sollte sich das Kloster Zscheiplitz, den Schafberg, den historischen Kalkbrennofen sowie den Unstrut-Radweg nicht entgehen lassen“, empfiehlt Tausendschön. Am Rand der Wege bilden Trockenrasen und Felsfluren ein Mosaik unterschiedlicher Lebensräume.



KORFU & DIE INSELN DES IONISCHEN MEERES

Korfu - Platara/Epirus - Syvota/Epirus - Parga/Epirus - Antipaxos -
Gaios/Paxos - Loggos/Paxos - Korfu

8 TAGE KREUZFAHRT

14.08. - 21.08.2027 21.08. - 28.08.2027
ab 2.229 € p. P.

INKLUSIVLEISTUNGEN

- Direktflug Leipzig - Korfu - Leipzig
- Freigeäck im Rahmen der Airline
- Transfers Flughafen - Schiff - Flughafen
- 7 Übernachtungen in Außenkabinen an Bord der MS Aegeotissa
- Routenverlauf laut Reiseausschreibung
- 7x reichhaltiges Frühstücksbuffet
- 7x reichhaltiges Mittagsbuffet
- 1x Willkommensdinner
- Besuch Epirus Vios inkl. Olivenölkostung in Platara
- freie Nutzung von Stand-Up-Paddle, Kajak, Schnorchel-Equipment
- tägliche Badestopps
- kostenloses W-LAN auf dem Schiff
- Gepäcktransport Anlegestelle - Schiff - Anlegestelle
- Reisebegleitung 14.08.2027 durch Antje Zweigier
- Reisebegleitung 21.08.2027 durch Nicole Wend (Time to Travel)

2-Bett-Kabine
Preis pro Person

bis 31.01.2027: 2.229€
bis 01.02.2027 2.329€

BERATUNG & BUCHUNG

Reisebüro Urlaubstante
Michaelisstr. 62 1
06618 Naumburg
Tel.: 03445 - 258 49 47
Mobil: 0176 - 990 825 13
E-Mail: urlaubstante@web.de

Veranstalter: Time to Travel GmbH
Am Kirschrain 13 | 06193 Petersberg | Es gelten die AGB der Time to Travel GmbH

www.time-to-travel.eu



Ziegen am Trockenhang: Durch gezielte Beweidung bleiben die Kalk-Trockenrasen offen und artenreich und werden zugleich pfleglich bewirtschaftet.

Zwischen März und September lohnt sich ein genauer Blick auf Mauern und Böschungen. „Mit viel Geduld kann man in dieser Zeit Zauneidechsen und Schlingnattern an den Bruchsteinmauern beobachten oder den Rotmilan sichten, der häufig über dem Gebiet kreist“, erzählt Romy Tausendschön. In den vergangenen Jahren sei außerdem der Wiedehopf wieder heimisch geworden; für ihn wurden spezielle Brutkästen installiert.

Auch Pflanzenfreundinnen und -freunde kommen auf ihre Kosten. „Rund um den historischen Kalkbrennofen wachsen zahlreiche Orchideenarten, darunter die Fliegen- und Bienen-Ragwurz, das Purpur-Knabenkraut, das Große Zweiblatt und die Braunrote Stendelwurz“, berichtet sie. Wer die Orchideenblüte erleben möchte, sollte die Region nach ihrer Empfehlung zwischen April und Juni besuchen.

Die Bedeutung des FFH-Gebiets reicht für die Saale-Unstrut-Region weit über den Hang bei Zscheiplitz hinaus. Als FFH-Gebiet – Teil des europäischen Schutzgebietsnetzes Natura 2000 – soll dieser Naturraum seltene Lebensräume und Arten dauerhaft sichern. „Es hat eine hohe Bedeutung, da hier eine außergewöhnliche Artenvielfalt gegeben ist, welche zugleich in einem stark frequentierten Erholungsraum naturverträglich erschlossen ist“, fasst Romy Tausendschön zusammen.

Damit das so bleibt, spielt das Verhalten der Gäste eine zentrale Rolle. „Verlassen Sie das Gebiet so, wie Sie Ihr Zuhause gern betreten möchten“, appelliert sie. Auf den ausgewiesenen Wegen bleiben, Müll wieder mitnehmen, keine geschützten Pflanzen pflücken und sich gegenüber Tieren rücksichtsvoll verhalten: Mit diesen einfachen Gesten tragen Besuchende wesentlich zum Erhalt dieses besonderen Naturraums bei.

Fauna-Flora-Habitat-Gebiet bei Zscheiplitz

Lage: Hänge oberhalb von Freyburg (Unstrut), rund um Kloster Zscheiplitz und Schafberg

Besonderheiten: Muschelkalkhänge, Trocken- und Halbtrockenrasen, historische Steinbruchspuren, Weinberge

Typische Arten: Rotmilan, Wiedehopf, Zauneidechse, Schlingnatter, Fledermäuse, zahlreiche Orchideen- und Insektenarten

Beste Reisezeit: April bis Juni (Orchideenblüte), September bis Herbst (Weinlese und Laubfärbung)

Unterwegs: Geo-Pfad, Feengrotten-Kyffhäuserweg, Unstrutradweg, Kanu auf der Unstrut

Ein Beitrag von
Andrea Hamann-Richter

Wo Geschichte lebendig wird

365 Fenster lassen in glanzvolle Vergangenheit des Weißenfelser Schloss Neu-Augustusburg blicken.

Majestätisch erhebt sich das Schloss Neu-Augustusburg über Weißenfels im Burgenlandkreis. Seine Fassaden prägen das Stadtbild der Saalestadt, hinter den Mauern verbirgt sich eine mehr als dreieinhalb Jahrhunderte alte Geschichte.

Viele Episoden könnte das imposante Bauwerk erzählen. Sinnbildlich stehen dafür seine angeblich 365 Fenster. Ob diese Zahl exakt stimmt, ist für Besucher nebensächlich. Faszinierend ist die Ausstrahlung des Schlosses mit seinen vier Türmen.

Seine Geschichte begann nach dem Dreißigjährigen Krieg. Ab 1660 ließ Herzog August von Sachsen-Weißenfels auf den Fundamenten einer alten Burg die neue Residenz errichten. In rund 30 Jahren entstand eine der frühesten bedeutenden Barockanlagen Mitteleuropas, in der sich italienische Bauweise und französische Einflüsse vereinen.

Mit der Fertigstellung wurde Weißenfels Residenzstadt des Herzogs und Mittelpunkt des Herzogtums Sachsen-Weißenfels. Empfänge, Feste und Musik prägten das Leben. Künstler wie Philipp Krieger und Johann Sebastian Bach wirkten hier. Bach hinterließ seinen musikalischen Geist in der Schlosskirche St. Trinitatis.

Die von 1665 bis 1673 errichtete Kirche zählt zu den schönsten frühbarocken Kirchen Mitteleuropas. Mehrgeschossige Emporen, Stuckarbeiten, Schnitzereien und vergoldete Ornamente prägen den Raum. Im Mittelpunkt stehen Altar, Kanzel und historische Orgel. Hier fanden Zeremonien, Festgottesdienste und Musikaufführungen statt. Noch heute begeistert die Kirche Besucher mit ihrer besonderen Akustik.

Unterhalb der Kirche befindet sich die Kirchengruft mit 38 kunstvoll gearbeiteten Zinnsarkophagen. Mitglieder des Hauses Sachsen-Weißenfels fanden dort ihre letzte Ruhestätte. Die Gruftanlage zählt zu den bedeutendsten Deutschlands und ist eng mit der Geschichte des Schlosses verbunden.

Nach dem Ende des Herzogtums 1746 wurde das Schloss als Verwaltungsgebäude, Kaserne und teilweise als Schule genutzt. Heute vereint es Museum, Veranstaltungsort und Konzertkultus und ist ein wichtiger touristischer Anziehungspunkt.

Im Museum werden Stadtgeschichte und die Historie des Herzogtums lebendig vermittelt. Workshops, Mitmach-Theater und Familienab-

nistage richten sich auch an junge Besucher. Weit über die Stadt hinaus bekannt ist die Schuhausstellung. Seit 2025 setzt das Museum Weißenfels mit „everlasting — timeless footwear. Auf immer und ewig – zeitlose Schuhe“ neue Maßstäbe. Präsentiert wird die bislang umfangreichste Schau des international renommierten Schuhdesigners Kobi Levi. Rund 300 Exponate, darunter 85 Paar Schuhe, Skizzen und Werkzeuge, sind zu sehen. Damit wird Weißenfels als einstige Schuhmetropole gewürdigt. Die Ausstellung wurde aufgrund der großen Nachfrage verlängert und ist noch bis zum 10. Januar 2027 zu besichtigen.

Museum Weißenfels
im Schloss Neu-Augustusburg
Zeitzer Straße 4, 06667 Weißenfels
Telefon: 03443 370400
E-Mail: museum@weissenfels.de
Weitere Informationen und aktuelle Öffnungszeiten:
Museum Weißenfels im Schloss Neu-Augustusburg



© KI generiert



Tierärztliche Praxis
für Kleintiere und Exoten
Dr. Ilka Pfeffer
Fachtierärztin für Kleintiere

Burgstraße 18a
06628 Naumburg OT Bad Kösen
Telefon 034463 / 27209 • Funk 0171 / 2736189
Internet: www.kleintierpraxis-bad-koesen.info

Sprechzeiten:

Mo.–Fr. 10.00–12.00 Uhr | außer Mittwochvormittag
Mo.–Do. 15.30–18.30 Uhr | Sa. 9.00–11.00 Uhr

Gemüse, Obst und Eier direkt vom Hof: René und Sabine Thielicke vermarkten ihre Produkte über Hofladen und Abo-Kisten in Halle und Umgebung.



Ein Beitrag von
Keven Nau

Wo Landwirtschaft und Naturschutz zusammenwachsen

Gemüse, Obst und Eier direkt vom Hof, dazu Blühflächen, Obstbäume und mobile Hühnerställe: Seit 2018 verbindet Familie Thielicke im halleschen Ortsteil Osendorf Landwirtschaft mit Naturschutz.

Wildbienen schwirren zwischen den Blüten, Hühner ziehen gemächlich über die Weiden und aus den Baumreihen ist Vogelgezwitscher zu hören. Nur wenige Kilometer südlich der halleschen Innenstadt liegt der Biophilja Permakulturhof. Zwischen Gemüsefeldern, Obstgehölzen und Grünland hat Familie Thielicke einen Betrieb aufgebaut, auf dem gesunde Lebensmittel wachsen, zusätzlicher Lebensraum für Tiere entsteht und Besucherinnen und Besucher Natur unmittelbar erleben.

Gegründet wurde der Hof 2018 von René und Sabine Thielicke. Bis Ende 2017 führte René Thielicke ein Ingenieurbüro. Die Arbeit am Computer ließ ihm jedoch kaum die Möglichkeit, selbst etwas gegen die Herausforderungen von Klimawandel, Ernährung und Artenvielfalt zu tun. „Wir wollten als Familie aktiv einen Beitrag zur Verbesserung der Welt leisten“, sagt er. Zugleich wollten die Thielickes ihren Kindern zeigen, wie gesunde Lebensmittel entstehen und welchen Wert ihre Erzeugung hat. Aus dieser Überzeugung entwickelte sich der heutige Familienbetrieb.



© Biophilja Permakulturhof

Gemüsebeete, Obstbäume und Grünland im Blick:
Die Luftaufnahme zeigt die vielfältige Permakultur-
Struktur des Biophilja-Hofs in Osendorf.

Dass der Schritt in die Landwirtschaft führte, kam nicht von ungefähr. Thielicke wuchs auf einem Bauernhof auf und kennt die Arbeit mit Kühen und Futterbau seit seiner Kindheit. Heute prägen Gemüsebau, Obstanbau und Geflügelhaltung den Hof, ergänzt durch Blühflächen und Baumreihen. Mit jeder Saison kamen neue Kulturen hinzu, später folgten Hofladen und Abo-Kisten. „Unser Ansatz ist nicht, möglichst klein zu sein, sondern vielfältig, frisch und über die Direktvermarktung zu produzieren“, erklärt Thielicke. Die Ernte gelangt ohne lange Wege direkt zu den Menschen in Halle und Umgebung. Manches Gemüse wird morgens geerntet und noch am selben Tag verkauft. Viele Kundinnen und Kunden holen ihre Produkte auf dem Hof ab oder erhalten sie regelmäßig über die Abo-Kisten. Der persönliche Austausch gehört für die Familie ebenso zum Alltag wie die Arbeit auf den Feldern.

Die Flächen werden nach den Prinzipien der Permakultur bewirtschaftet. Verschiedene Kulturen wachsen nebeneinander, Bäume und Sträucher gliedern die Felder, und die Hühner wechseln regelmäßig ihre Weiden. So finden Insekten während der gesamten Saison Blüten und Nahrung. Treten Schädlinge auf, folgen nach den Beobachtungen des Hofes meist schon kurze Zeit später ihre natürlichen Gegenspieler. Auf diese Weise stellt sich nach und nach ein biologisches Gleichgewicht ein, das ohne chemische Pflanzenschutzmittel auskommt. Erst vor Kurzem legte die Familie einen kleinen Teich an, der schnell von Fröschen besiedelt wurde und in heißen Sommern vielen Tieren als Rückzugsort dient. „Es ist einfach schön zu sehen, dass hier nicht nur Lebensmittel produziert werden. Es ist eine essbare Klimalandchaft entstanden, die voller Leben ist“, sagt Thielicke.

Wie viele familiengeführte Betriebe bleibt auch der Biophilja Permakulturhof von den Folgen des Klimawandels nicht verschont. Besonders Dürre und Hitze bereiten der Familie Sorgen. „Ja, massiv, eigentlich jeden Tag“, beschreibt Thielicke die Situation. Schon die Trockenheit im Gründungsjahr 2018 und die Hitzewellen der vergangenen Jahre haben gezeigt, wie verletzlich die Landwirtschaft geworden ist, gerade auf leichten Böden. Niederschläge fallen ungleichmäßiger, Starkregen wechselt sich mit langen Trockenphasen ab. Dennoch möchte die Familie den eingeschlagenen Weg weitergehen und den Hof behutsam weiterentwickeln, etwa durch zusätzliche Schattenstrukturen, Wasserspeicher und robustere Kulturpflanzen.

Zwischen Gemüsebeeten, Obstbäumen und Hühnerweiden hat sich eine Kulturlandschaft entwickelt, in der regionale Lebensmittel, Artenvielfalt und Direktvermarktung zusammenkommen. Kundinnen und Kunden erhalten hier nicht nur frische Produkte, sondern auch Einblicke in die tägliche Arbeit auf dem Feld. So wird sichtbar, wie Landwirtschaft und Natur voneinander profitieren können und wie eine zukunftsfähige Form des Wirtschaftens konkret aussehen kann.

Biophilja Permakulturhof Halle (Saale)

Straße der Bergarbeiter 40
06132 Halle (Saale)



Gegründet: 2018

www.biophilja.net

Angebote:

Hofladen, Abo-Kisten, Gemüse, Obst, Eier,
Geflügelprodukte, Hofführungen

© KI generiert

Besonderheit:

Bioland-Betrieb mit Permakultur und Direktvermarktung



Villa del Vino

... Halles Weinadresse
No. 1 im historischen
Packhof von Halle

Vinothek & Weinlounge mit unverwechselbaren Weinen
aus der Saale-Unstrut-Region, Europa und Übersee
Kultur • Events für Firmen & Privat
mediterrane Culinaria • Wein- und Feinkostpräsente

Ankerstraße 15 • 06108 Halle • Telefon 0345/8070760
www.villa-del-vino.de • Di. – Fr. 9 – 18 Uhr/Sa. 10 – 14 Uhr

Wir verarbeiten in
unsern Produkten
Mehle von der
Getreidemühle
Schröder Thale.

Inh. Christina Lange



06217 Merseburg, Erzberger Str. 2, Tel. 03461 21 23 10
Mo. Ruhetag, Di – Fr 6 – 15 Uhr, Sa 6 – 11 Uhr



GEISELTALER SPARGEL, ERDBEEREN & KARTOFFELN

Hofladen: in der Spargelsaison täglich
von 8 – 17 Uhr geöffnet

Hofschenke: jeden Samstag, Sonntag und an Feiertagen
in der Spargelsaison
großes Spargelbuffet
Kaffee und Erdbeerkuchen
Öffnungszeiten: 11 – 16 Uhr



RESERVIERUNGEN UNTER: 034636 70720 ODER 0162 4239664

BRÄUHAUSGASSE 3 • 06268 LANGENEICHTSTÄDT





Ein Beitrag von
Nadja Reichert

Von bösen Wassergeistern und freundlichen Mönchen

Ein Teufel, der Steine wirft und eine Riesenschlange im Solebrunnen gehören zu den Sagengestalten, die in vielen Geschichten in Halle und im Saalekreis überliefert wurden.

Sagen und Märchen sind Teil unserer Kultur, bereits von klein auf werden sie uns als „Gute-Nacht-Geschichten“ erzählt. Hier in Deutschland schöpfen wir vor allem aus dem Fundus der Märchensammlung der Brüder Wilhelm und Jacob Grimm. Aber jede Region hat daneben ihre ganz eigenen Sagen und Märchen, wobei viele Figuren in ähnlicher Form immer wieder vorkommen. Zumeist treibt ein oder der Teufel sein Unwesen oder Geister und Kobolde lauern in Wäldern und an Flüssen und sorgen für Ärger. Der Saalekreis hat eine Vielzahl solcher regionalen Sagen zu bieten – aber nicht immer müssen die Hauptfiguren dabei Unruhestifter sein.

Der Mönch vom Petersberg

Auf dem Petersberg wurde im 12. Jahrhundert ein Kloster erbaut, das heute als Stiftskirche Petersberg ein Zentrum für die Versöhnungsgemeinschaft Nagelkreuz von Coventry ist. Seit 1999 leben außerdem Brüder und Schwestern der evangelischen Community Christusbruderschaft im Kloster. Es finden regelmäßig Gottesdienste statt.

Von diesem Ort geht die Legende eines besonderen Mönchs aus, der über unterirdische Gänge vom Kloster aus in die Gemeinden Krosigk, Löbejün, Wettin, Merbitz und Gutenberg gegangen sein soll, um dort das Vieh der ansässigen Bauern zu pflegen. Als Gegenleistung soll der Mönch nichts anderes als die Freundlichkeit der Bauern verlangt haben. Der Grund für die Wohltätigkeit des Mönchs soll in Scham über das Verhalten seiner Brüder gelegen haben, die wohl immer wieder ausschweifende Zusammenkünfte gefeiert haben sollen, während die Bauern der Gemeinden in Armut lebten. In manchen Fassungen der Sage findet sich der Zusatz, dass Leute angaben, den Mönch im Mondschein auf seinem Lieblingsfohlen reitend auf dem Gipfel des Petersbergs gesehen haben wollen.

Der Teufelsstein zu Sennewitz

Dass der Teufel in vielen Geschichten Frieden und Glück der Menschen stören will und es gar nicht schätzt, wenn es ihnen gut geht, ist vielen bekannt. Während er in vielen Erzählungen unter die Bevölkerung tritt und mit Zwietracht oder gar Krankheiten für Unmut sorgt, soll er es im Saalekreis allerdings noch etwas ärger getrieben haben. Laut einer Sage soll der Teufel einst durch den Landkreis gestreift sein und sich auf dem Petersberg ausgeruht haben. Vor dort oben sah



Der Mönch vom Petersberg soll im Kloster gelebt haben, in dem heute Brüder und Schwestern der evangelischen Community Christusbruderschaft leben.

© Steffen Kohlert, Original: Kunstmuseum Moritzburg Halle (Saale) - Kulturstiftung des Landes Sachsen-Anhalt



Das Relief des Saalaffen befand sich in einem Pfeiler der Hohen Brücke.

er das Land um die Saale friedlich daliegen, die Menschen gingen unbeschwert ihrer Arbeit nach. Das ärgerte den Teufel so sehr, dass er Felsbrocken nahm und sie vom Berg hinunter auf die Dörfer und Gemeinden warf. Allerdings habe er laut der Erzählung kein Haus getroffen. Nur in Sennewitz hätte es fast geklappt – dort landete der geworfene Stein nämlich nur knapp neben der dortigen Kirche.

In Sennewitz, einem Ortsteil von Petersberg (Saalekreis), kann man den „Beweis“ für diese Sage bis heute noch sehen. Dort liegt neben der östlichen Friedhofsmauer an der Straße „Am Spittel“ ein Stein, der als Menhir kategorisiert wird. Auf der Oberseite des Steins sind zwei Vertiefungen erkennbar, welche die Stellen markieren sollen, in denen der Teufel seine Krallen in den Stein schlug, um ihn zu werfen. Ein Menhir ist eigentlich ein vorgeschichtlicher großer Steinblock, der aufrecht steht. Ein bekannterer Name ist „Hinkelstein“, was wahrscheinlich viele eher an die Geschichten von „Astrix und Obelix“ erinnern dürfte. Der Menhir in Sennewitz steht allerdings nicht aufrecht, sondern liegt am Boden.

Der Teufelsstein von Sennewitz ist tatsächlich nur einer von vielen im Saalekreis. Auch Piltitz (zu Gütz gehörend, einem Ortsteil von Landsberg) und Seeben (Stadtteil von Halle Saale) haben solche Menhire, die mit derselben Sage verbunden sind. In Seeben trägt der Menhir auch den Namen „Franzosenstein“, da unter ihm angeblich ein französischer Soldat aus dem Gefecht im Halle (2. Mai 1813) begraben sein soll.

Der Basilisk zu Halle

Die Saalestadt Halle hat zahlreiche Sagen. Viele haben etwas mit Bauwerken oder dem Fluss Saale zu tun. Fans der Harry Potter-Bücher kennen die folgende vielleicht sogar ebenfalls. Denn ähnlich wie das Schloss Hogwarts im zweiten Band der Buchserie von einer riesigen Schlange heimgesucht wird, die durch die Rohre in den Wänden der Schule kriecht und Angst und Schrecken verbreitet, hatte auch die Stadt Halle einer Sage mit genauso einem Ungeheuer zu kämpfen. Auch der Name ist gleich: Basilisk. Verewigt wurde diese Riesenschlange im Moritztor, das sich unweit des heutigen Glauchaer Platzes befand. Über dem 1457 erbauten Tor ist ein Marienbild sowie zwei Wappen zu sehen, zwischen ihnen ist eine schlangenähnliche Kreatur eingefasst – der besagte Basilisk.

Die Riesenschlange ist Teil des Tores, da sie laut einer Sage den Salzbrunnen am Tor verstopft haben soll. Auch dieser Basilisk kroch durch Rohre und musste bekämpft werden. In der Sage wurde ein Strohmann in den Brunnen hinabgelassen, der Spiegel bei sich trug. Als der Basilisk den Strohmann anhaute, sah er sein Spiegelbild und soll sich daraufhin mit dem eigenen Gift getötet haben. In Erinnerung an die Tat in dieser Erzählung wurde der Basilisk Teil des Moritztors. Wie die meisten der sechs historischen Stadttore ist allerdings auch das Moritztor heute nicht mehr vorhanden.

Das Relief des „Saalaffen“ kann im Rahmen der Ausstellung „Das Wasserstechen der Halloren“ zu sehen, die 2022 als Freiluft-Ausstellung zum Laternenfest konzipiert wurde. Da das Salinenmuseum Halle derzeit noch grundlegend saniert wird, ist es nur zu Events und Sonderausstellungen zugänglich. „Das Wasserstechen der Halloren“ ist derzeit **digital unter verfügbar:**

www.salinemuseum.de/ausstellungen/das-wasserstechen-der-halloren

Restaurant- & Hotelverzeichnis

Halle / Saalekreis

Hotel & Restaurant "Zur Sonne"

- ✦ Freimarkt 4 | 06268 Querfurt
- ☎ 034771 / 23 156
- ✉ kontakt@hotel-zur-sonne-querfurt.de
- 🌐 www.hotel-zur-sonne-querfurt.de
- Saale-Unstrut-Weine, im Pub den Abend mit Hasseröder Pils oder kühlem Franziskaner genießen, Mitbringen des Hundes erlaubt im historischen Zentrum Querfurts



AUE-FRISCHGEMÜSE Erik Ohlendorf

Blumen-, Beet- und Gemüsepflanzen
Erntefrisches Gemüse der Saison
von A wie Aubergine bis Z wie Zwiebel
aus eigenem Anbau!

verschiedene Sorten Kartoffeln und Einkellerung
Honig - Eier - Nudeln - Unstrut-Weine - Blumenerde

Im Dezember frisch geschlagene
Weihnachtsbäume auch aus eigenem Anbau.

Markttage: Di. + Do. Merseburg • Di. + Fr. Bad Dürrenberg • Mi. Schkeuditz

Göhren 23, 06237 Leuna OT Göhren
Tel. + Fax 034638 - 20301

Hofladen Mo. - Fr. 8 - 18 Uhr, Sa. 8 - 12 Uhr vom 1. März bis 24. Dezember



Halloren und EDEKA: Süße Partnerschaft mit Tradition

Seit Jahrzehnten arbeiten Halloren und EDEKA zusammen. Für beide Unternehmen bedeutet die Partnerschaft regionale Verbundenheit und die Chance, mit neuen Produkten Kunden zu erreichen.

Die Verbindung zwischen Halloren und EDEKA reicht weit zurück. Bereits seit 1991 ist EDEKA als wichtiger Handelspartner der Halleschen Schokoladenfabrik dokumentiert. Über die Jahre hat sich die Zusammenarbeit kontinuierlich weiterentwickelt. „Aus der Listung unserer Klassiker ist eine Partnerschaft geworden“, sagt Gerrit Sachs, Geschäftsführer von Halloren. Neben etablierten Produkten fänden zunehmend auch neue Produktideen und moderne Geschmacksrichtungen ihren Platz im Sortiment. Für Halloren sei die Zusammenarbeit wichtig, weil die Marke dadurch eine breite Kundschaft erreiche und im Lebensmittelhandel sichtbar bleibe.

Auch für EDEKA sind die Produkte von Halloren eine Selbstverständlichkeit. „Diese erfolgreichen Artikel gehören seit vielen Jahren zu unserem Süßwarensortiment dazu“, sagt Anett Grey, regionaler Vertrieb von der EDEKA-Regionalgesellschaft Minden-Hannover. Entscheidend seien traditionelle und innovative Produkte, die von den Kunden nachgefragt

würden. „Der mit Abstand beliebteste Artikel ist Halloren O's Sahne-Cacao – also der Klassiker, die originale Hallorenkugel – wie früher“, sagt Grey. Entsprechend viel Platz erhält der Klassiker in den Märkten. Die Präsentation richtet sich grundsätzlich nach Absatz, Artikelzahl und Größe des jeweiligen Marktes. „Original Hallorenkugeln bekommen viel Platz, weil der Kunde oft zugreift.“

Regionalität verbindet

Ein wichtiger Bestandteil der Zusammenarbeit ist die gemeinsame regionale Verwurzelung. Halloren produziert seit Anfang des 19. Jahrhunderts in der Saalestadt. „Halle ist seit 1804 unsere Heimat und unser Produktionsstandort“, sagt Sachs. Viele Menschen in der Region würden mit der Marke persönliche Erinnerungen verbinden und die Produkte seit Generationen kennen.

Auch EDEKA betont die Bedeutung des Standorts. „Dort arbeiten Menschen, die auch unsere Kunden sind“, sagt Grey. Deshalb gehöre Halloren zu den regionalen Herstellern, die in den EDEKA-Märkten vertreten sind. Für Halloren ist EDEKA zugleich ein Partner, der regionale Verwurzelung mit bundesweiter Reichweite verbindet. „Das passt hervorragend zu Halloren“, erklärt der Geschäftsführer. Die Nähe zum Verbraucher sei besonders wichtig.

Tradition trifft neue Geschmäcker

Die Partnerschaft soll nicht allein von der Hallorenkugel leben. Die älteste bis heute produzierende Schokoladenfabrik Deutschlands beobachtet nach eigenen Angaben aktuelle Genuss- und Konsumententrends und entwickelt daraus neue Produkte. Dazu gehören etwa Cake Pops in den Varianten Donut, Birthdaycake und Brownie. Weitere Neuheiten für den Herbst seien bereits in Entwicklung. Details will Sachs noch nicht verraten. Halloren will dabei Vergangenheit und Gegenwart verbinden: „Tradition bedeutet für uns dabei nicht Stillstand, sondern die Verpflichtung, unsere Marke weiterzuentwickeln und immer wieder Neues zu schaffen.“

Auch saisonale Produkte spielen eine Rolle. Weihnachts- oder Osterartikel ergänzen das Sortiment und können nach Einschätzung von EDEKA die Kunden auf Halloren aufmerksam machen, die bislang noch nicht zu den Produkten gegriffen haben.

Austausch auf Augenhöhe

Auch bei Neuheiten und besonderen Aktionen stimmen sich beide Seiten ab. „Wir stehen im engen Austausch mit der Firma Halloren-Schokoladen, wenn es um Neuheiten oder besondere Aktionen geht“, sagt Grey. Über konkrete Aktionen in den Märkten entscheiden allerdings die selbstständigen EDEKA-Kaufleute.

Grey beschreibt die Zusammenarbeit als langjährig und vertrauensvoll. „Allein der Besuch und der Betriebsrundgang heute zeigt die Partnerschaft auf Augenhöhe und die gegenseitige Wertschätzung. Durch diese Möglichkeit wird das gegenseitige Verständnis vertieft



und der gemeinsame Erfolg garantiert“, ergänzt EDEKA Kaufmann Marcus Moex. Am Ende gehe es darum, dass der Kunde im Markt zufrieden sei.

Für die Zukunft sieht EDEKA regionale Hersteller weiterhin mit guten Chancen. Sie würden von den Kunden gezielt nachgefragt. „Ich bin gespannt, ob dann auch noch die klassische Sahne- Cacao- Kugel der Renner ist oder ob es eine andere Sorte gibt, die es an die Spitze schafft“, so Grey.

„Wir für Halle“ — das sind alle EDEKA-Märkte und EDEKA Center der Saalestadt:

EDEKA Center am Hermesareal (Hermesstraße 15)
EDEKA Center Weidauer (auf dem Mafa-Gelände, Merseburger Straße 40)
EDEKA Center Wilhelm (Weißentfeller Straße 52)
EDEKA Goj (Jupiterstraße 19-20)
EDEKA Rennbahnring (im Saale Center am Rennbahnring 9)

EDEKA Schmidt (Kattowitzer Straße 2)
EDEKA Hallmarkt (Oleariusstraße 4a)
EDEKA Moex (Ludwig-Wucherer-Straße 57)
EDEKA Schaaf (in der Händelgalerie, Große Ulrichstraße 6-8)
EDEKA Niebisch (Fliederweg 53)
EDEKA Stark (Heidering 10)
EDEKA Mehlhorn (Dorotheenstraße 11)
EDEKA Herrmann (Richard-Paulick-Straße 30)
EDEKA Sabais (Wilhelm-von-Klewiz-Straße 9)





Ein Beitrag von
Keven Nau

Wenn der Herbst unter die Haut geht

Kürbisse, Fledermäuse und kleine Teufelchen: Wenn die Tage kürzer werden, zeichnet Tonia in Halle Halloween-Motive. Die 29-Jährige verbindet dabei Kunst und Handwerk in einem Beruf ohne klassischen Ausbildungsweg.



Antonia Schade arbeitet unter dem Namen „Tonia“ im Studio Inkerbell Tattoos in Halle. Die 29-Jährige verbindet in ihrem Beruf zeichnerisches Können, handwerkliche Präzision und den persönlichen Austausch mit ihrer Kundschaft.

© Tonia

Ein grinsender Teufel breitet seine Flügel aus, ein Skelett zeigt das Siegeszeichen und aus einem Sarg blickt ein Totenkopf hervor. Die Halloween-Entwürfe stammen von Antonia Schade, die als Tätowiererin unter dem Namen „Tonia“ arbeitet. Sie verbinden schaurige Motive mit verspieltem Humor.

Noch liegen die Zeichnungen im Studio Inkerbell Tattoos in Halle auf einem Bogen. Später sollen einige davon einen Menschen dauerhaft begleiten.

Die 29-Jährige stammt aus Thüringen und zeichnete bereits als Kind Fantasiewelten und eigene Geschichten. Später besuchte sie Zeichenkurse, studierte Kunstgeschichte und arbeitete als Galerieassistentin und in einem Museum. Dort fehlte ihr jedoch die Möglichkeit, selbst kreativ zu sein. „Ich wollte etwas mit meinen Händen machen, eigenständig arbeiten und gleichzeitig mit Menschen zu tun haben“, erzählt sie. Da sie sich schon lange für Tätowierungen interessierte, begann sie, sich intensiver mit dem Beruf zu beschäftigen.

Nach ihrem Umzug nach Halle zeigte Tonia ihre Zeichenmappe einer Tätowiererin, deren Arbeiten ihr gefielen. Sie erhielt Zeichenaufgaben, übte auf Kunsthaut und stach sich später ihr erstes Tattoo. Danach folgten Freunde und Bekannte, bevor weitere Kundinnen und Kunden zu ihr kamen. Einen klassischen Ausbildungsweg mit Berufsschule und anerkanntem Abschluss gibt es nicht. Das Handwerk wird meist in den Studios vermittelt. „Irgendwann sagt dein Mentor oder deine Mentorin, dass du so weit bist – oder dass du dich noch weiterentwickeln musst“, erklärt sie.

Heute beginnt ihre Arbeit meist mit einem Gespräch. Einige Menschen kommen mit einer konkreten Vorstellung, andere bringen Beispielbilder oder eine erste Idee mit. Gemeinsam werden Motiv, Größe und Körperstelle besprochen. Anschließend entwickelt die Tätowiererin eine eigene Zeichnung. Ein kleiner Entwurf kann an einem Abend fertig sein, größere Arbeiten können mit Änderungen ein bis zwei Wochen beanspruchen. Erst wenn die Kundin oder der Kunde zufrieden ist, wird das Motiv auf die Haut übertragen. Neben Konzentration und einer ruhigen Hand brauche es vor allem

Einfühlungsvermögen. „Du musst gut zuhören und verstehen, was die Menschen mit ihrem Tattoo ausdrücken möchten“, sagt Tonia.

Zur Beratung gehört für die Wahlhallenserin auch, Wünsche zu hinterfragen oder abzulehnen. Statt Namen oder Geburtsdaten empfiehlt sie mitunter persönlichere Bilder, die an ein gemeinsames Erlebnis erinnern. Besonders jungen Menschen rät sie, Tattoos an sehr sichtbaren Stellen sorgfältig zu überdenken. Auch mit künstlicher Intelligenz erstellte Bilder übernimmt sie nicht unverändert. Häufig enthalten sie zu viele Einzelheiten oder lassen sich nicht sinnvoll an den Körper anpassen. Rechtsextreme und stark nationalistische Motive lehnt sie ab. Vertrauen und Hygiene seien ebenso wichtig wie das Ergebnis. „Man verkauft den Menschen nicht nur ein Tattoo, sondern auch ein Gefühl und eine Erfahrung.“

Tonias Stil hat sich über die Jahre verändert. Anfangs begeisterten sie Old-School-Motive mit kräftigen Konturen. Inzwischen arbeitet sie am liebsten in Schwarz und Grau. Starke Außenlinien, Schatten und grafische Elemente prägen ihre Entwürfe. Dazu passen ihre Halloween-Ideen mit Kürbissen, Hexen und Anspielungen auf Gruselfilme. „Man kann aus düsteren Motiven sehr gut kleine, witzige Tattoos machen“, sagt sie. Für die Zukunft wünscht sie sich mehr Anerkennung und Grundstandards in der Branche. Einen starren Ausbildungsweg

hält sie für ungeeignet, denn die künstlerische Entwicklung brauche Zeit und Begleitung. Zwischen Zeichenblock und Tätowiermaschine hat die gebürtige Thüringerin in Halle einen Beruf gefunden, der Kunst, Handwerk und Begegnungen mit Menschen verbindet.

Antonia Schade alias „Tonia“ Tätowiererin bei Inkerbell Tattoos

Studio: Inkerbell Tattoos
Ludwig-Wucherer-Straße 76
06108 Halle (Saale)

Stil: Überwiegend Schwarz-Grau mit kräftigen Konturen, starken Kontrasten und grafischen Elementen

Instagram: @tonia_tattoos



© KI generiert

www.instagram.com/tonia_tattoos/

BURG QUERFURT

Eine der ältesten und größten Burgen in Sachsen-Anhalt



Weithin sichtbar erhebt sich die mächtige, über 1000-jährige Burg Querfurt am Rande der gleichnamigen Stadt im Süden Sachsen-Anhalts. Mit ihren drei imposanten Türmen, zwei Ringmauern und den starken Befestigungsanlagen ist sie als eine der ältesten, größten und besterhaltenen Burgen Mitteleuropas eine wichtige Station auf der Südroute der Straße der Romanik.

Die aktuelle Ausstellung „RITTERORDEN - ORDENSRIITTER“, bietet einen umfangreichen Einblick in die faszinierende Welt der Ritterorden - ob im Rittersaal, in der Schatzkammer oder in der Burkirche.

Vielleicht ist Ihnen die Burg Querfurt bereits aus Filmen bekannt: Als Kulisse für nationale und internationale Produktionen wie „Der Medicus“ und „Die Päpstin“ oder „Räuber

Hotzenplotz“ hat sich die Querfurter Festung zum heimlichen Star unter den Drehorten Mitteleuropas entwickelt.

In unmittelbarer Nachbarschaft zur Burg gibt es das Bauernmuseum zu erkunden, das ein Erlebnis für die ganze Familie bietet. In den Ausstellungsräumen erhalten Sie einen Einblick in das historische Landleben und in der großen Scheune erwartet Sie eine sehenswerte Sammlung alter landwirtschaftlicher Maschinen, Geräte und Traktoren (Lanz, Deutz u.a.).

Kinder können sich auf Esel, Pony, Schafe und Kaninchen freuen.

In den historischen Mauern finden über das ganze Jahr zahlreiche Veranstaltungen statt wie „Burg erwacht“, das Sommerkino oder der Weihnachtszauber.



Entdecken und Erleben Sie eine über 1000-jährige Burg!



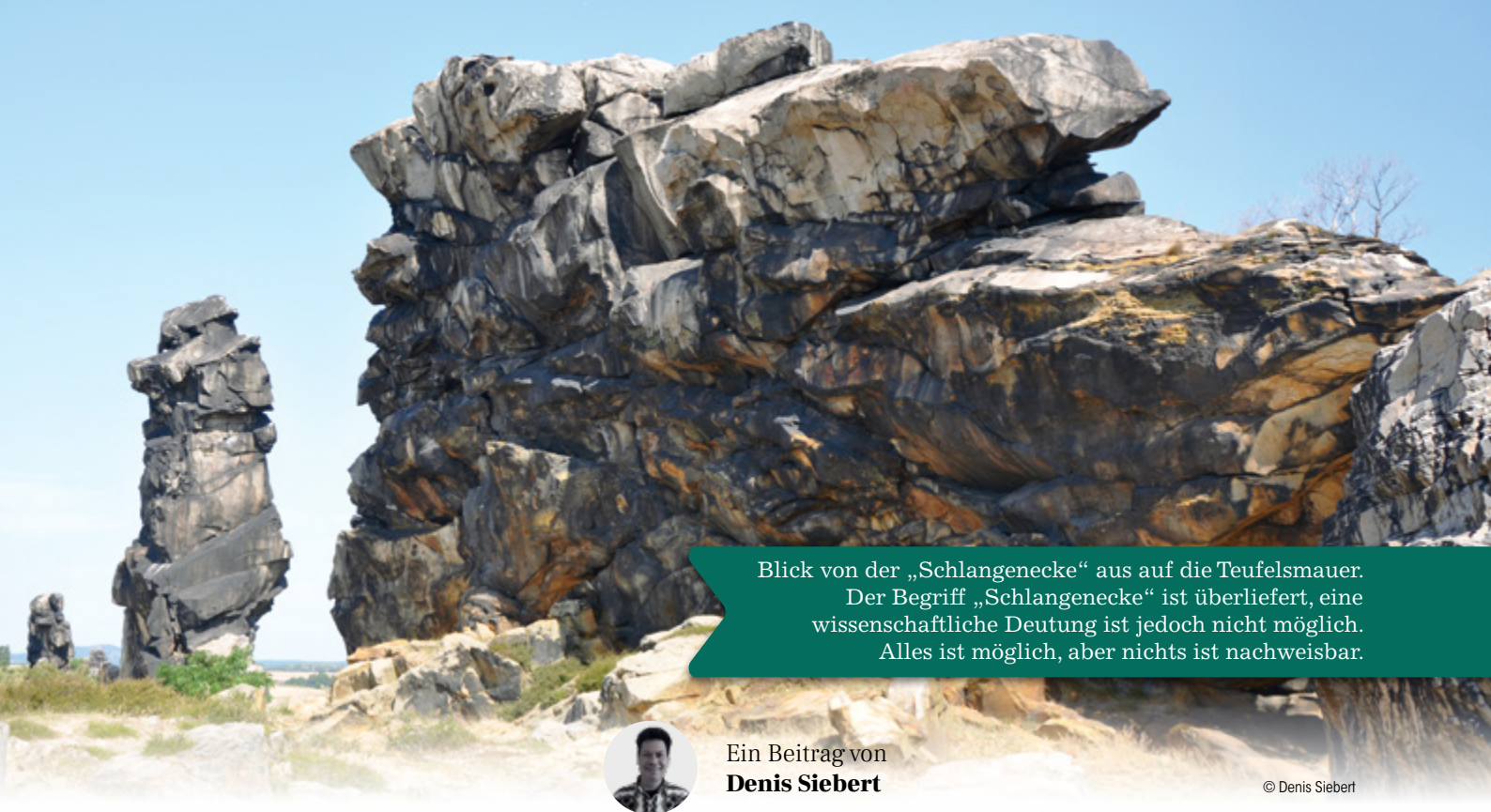
Fotos: © Falko Matte / David Köster / Dr. Walter Kubak / Hillstar Media

Kontakt

Burg Querfurt • 06268 Querfurt • Tel. 034771 52190
burg.querfurt@saalekreis.de • www.burg-querfurt.de

Öffnungszeiten

April – Oktober Dienstag – Sonntag 10 – 18 Uhr
November – März Dienstag – Sonntag 10 – 16 Uhr



Blick von der „Schlangenecke“ aus auf die Teufelsmauer.
Der Begriff „Schlangenecke“ ist überliefert, eine wissenschaftliche Deutung ist jedoch nicht möglich.
Alles ist möglich, aber nichts ist nachweisbar.



Ein Beitrag von
Denis Siebert

© Denis Siebert

Wenn sich Teufel und Gott streiten

Um die Teufelsmauer ranken sich viele Geschichten. Das mehr als 20 Kilometer lange Sandsteinmassiv erstreckt sich zwischen Ballenstedt im Südosten und Blankenburg im Nordwesten und ragt auch bei Weddersleben in die Höhe.

Einer Sage nach soll der Höllenfürst dem Herrgott vorgeschlagen haben, die Welt unter sich aufzuteilen. Beide Reiche wollte der Teufel mit einer großen Mauer trennen. Gott willigte unter der Bedingung ein, dass der Teufel das Bauwerk in einer Nacht bis zum ersten Hahnenschrei vollenden müsse. Eine Bäuerin, die ihren Hahn auf dem Markt verkaufen wollte, kam nachts an der Stelle vorbei, an der der Teufel sein Werk verrichtete. Als sie ihn sah, erschrak sie, stolperte und der Hahn fing an zu krähen. Daraufhin dachte der Teufel, er habe es nicht geschafft, und zerstörte die fast fertige Mauer.

Seitdem zeigt sich die Teufelsmauer aus hartem Sandstein der oberen Kreidezeit im nördlichen Harzvorland. Die eigenwillige Formation beginnt mit den Gegensteinen nordwestlich von Ballenstedt und endet zwischen Timmenrode und Blankenburg mit dem Hamburger Wappen, Heidelberg sowie den Felsklippen Großvater und Groß-

mutter. Etwa in der Mitte, südlich von Weddersleben, reihen sich auf einer Länge von circa zwei Kilometern der Königstein, Mittelstein und die Papensteine. Dieser wahrscheinlich markanteste Abschnitt der Teufelsmauer bei Weddersleben steht seit 1935 unter Naturschutz. Er zählt damit zum zweitältesten Naturschutzgebiet Deutschlands. Bereits im Jahr 1833 wurden die Felsrippen vom damaligen Landrat Weyhe unter Schutz gestellt, um den Abbau des damals begehrten Bausandsteins zu unterbinden. Das Naturschutzgebiet „Teufelsmauer“ ist 198 Hektar groß.

Start am Parkplatz „Teufelsmauer“

Vom kostenpflichtigen Parkplatz „Teufelsmauer“ auf der rechten Seite zwischen Weddersleben und Neinstedt aus führt ein beschilderter

Pfad entlang der Bode zur Stempelstelle 188 der Harzer Wandernadel. Beim Aufstieg zum Königsstein sollte auch der Trockenrasen-Kräutergarten, auch Teufelsmauergarten genannt, auf der linken Seite besucht werden. Weiter geht es über den Mittelstein und die Papensteine zum Wittenberg und von dort aus wieder zum Ausgangspunkt zurück. An den Aussichtspunkten sind Sitzmöglichkeiten vorhanden. Zahlreiche Infotafeln verdeutlichen die Besonderheiten dieser Region. Unterwegs können Pflanzen wie Gelbe Resede, Wiesen-Schwingel, Blau-Schwingel, Deutsches Weidelgras, Frühlings-Scharbockkraut, Bärlauch, Karthäuser-Nelke, Kleines Habichtskraut, März-Veilchen, Blauer Natternkopf, Kleiner Odermennig, Sand-Silberscharte, Sand-Luzerne, Kanadisches Berufkraut, Schwarze Königskerze, Wald-Schlüsselblume, Färber-Hundskamille, Wiesen-Platterbse und Gemeine Schafgarbe entdeckt werden. Hier wachsen auch essbare Pflanzen und Heilpflanzen wie Gänseblümchen, Hagebutte, Löwenzahn, Salbei, Brennnessel, Kornblume oder Johanniskraut. Für den Rundweg, der nicht barrierefrei ist, sollte man mindestens zwei Stunden einplanen. Weitere Wanderwege sind ausgeschildert.

Teufelsmauerverein sorgt für die Pflege

Der Förderverein Teufelsmauer Weddersleben e.V. wurde vor 21 Jahren mit dem Ziel gegründet, den Erhalt der Natur an der Teufelsmauer zu sichern. Es galt, ein Wegesystem zu entwickeln, Bänke aufzustellen und für die Sauberkeit zu sorgen, damit diese einzigartige Flora mit Trockenrasengebiet für die Nachwelt erhalten bleibt und Besucher sich daran erfreuen können. Auch der Teufelsmauergarten wurde angelegt. Der Teufelsmauerstieg, der von Ballenstedt bis Blankenburg alle markanten Aussichtspunkte miteinander verbindet, wurde aus der Wiege gehoben. Um diese Ziele kümmern sich 40 aktive Mitglieder.

Jedes Jahr wird auch zum Teufelsmauertag eingeladen. Dabei geht es um die Sensibilisierung der Besucher für den Erhalt der Geologie, Fauna und Flora der Teufelsmauer. Die Kräuter- und Geologiewanderung richtet sich in erster Linie an jüngere Besucher. Der Teufelsmauertag soll auch dem Zusammenhalt der an der Teufelsmauer gelegenen Ortsteile und ihrer Bewohner aller Generationen dienen.



© Denis Siebert

Im September 1784 weilte Johann Wolfgang von Goethe an der Teufelsmauer, um geologische Studien durchzuführen.

Die **Harz**Card

Die **Karte** für Action, Spaß, Kultur, Natur, Geschichte – **Gratis** über **100 Erlebnisse** ob allein, zu zweit, mit der Familie oder Freunden!

Bestellen unter www.harzcard-shop.de

Die HarzCard ist ein Produkt der **Harz AG** Harz erleben verbindet

Die HarzCard wird unterstützt durch **Harzparkasse** **LANDKREIS HARZ**

Neugierig?
Weitere Infos unter www.harzcard.info

Fotos: Harz AG / V. Schadebach / Wiegand Gruppe c/o Harzforum



www.teufelsmauerverein.de

Weitere Fotos und Informationen zur Teufelsmauer in Weddersleben gibt es auf der Website des Vereins. Interessierte können auch bei der Naturwunderwahl 2026 der Sielmann-Stiftung mitmachen. Bis zum 29. September kann abgestimmt werden.

naturwunder.sielmann-stiftung.de

© KI generiert

Ein Beitrag von
Matthias Distler

Von Marone bis Champignon

Für viele Harzer und Touristen ist der Herbst eine gute Zeit zum Pilze sammeln: Welche Arten im Oberharz gefunden werden können, was für Tipps es dabei zu beachten gilt und welche Fehler gemacht werden, verrät eine Pilzberaterin aus Allrode.

Die Herbstzeit bietet eine gute Gelegenheit, Pilze zu sammeln. Worauf man dabei achten muss, welche Fehler gemacht werden können und welche Arten aktuell zu finden sind, darüber klärt Pilzberaterin Gabriele Dietrich im Gespräch mit Volksstimme-Reporter Matthias Distler auf.

Volksstimme: Welche Gebiete im Oberharz eignen sich am besten für Pilzsammler?

Gabriele Dietrich: Hierzu gibt es keine pauschale Antwort. Abhängig von der Jahreszeit, den Wetterbedingungen und den gewünschten Pilzarten ist das Gebiet sehr unterschiedlich



Im Herbst wachsen Steinpilze und noch viele andere Sorten im Harz.

© Adobe Stock/Evelyn Kobben



© Adobe Stock/standret

auszuwählen. So sind im Frühjahr Auwälder sehr interessant oder aber alle feuchten Niederungen und alte Streuobstwiesen oder Holzlagerplätze. Im Frühsommer bis Hochsommer alte Buchen- und Eichenbestände mit wenig Unterbewuchs.

Ab circa August beginnen Pilze im Nadelwald und auf den Wiesen mit wachsender Artenvielfalt zu erscheinen. Auszuschließen sind hier alle Douglasienbestände, hier gibt es erfahrungsgemäß kaum Pilze. Im Winter sind Buchen, Weiden, Pappeln sowie Holunderbüsche gute Ziele.

Was für Arten sind in den Gebieten zu finden?

Im Herbst sind das vor allem verschiedene Arten Steinpilze, Maronen, Rotfußröhrlinge, Birkenpilze, Rotkappen, Butterpilze, verschiedene Arten Reizker, Gelbfüße, Champignons, Nelkenschwindlinge, Herbsttrompeten, Schopftintlinge, Boviste, violette Rötelfritterlinge.

Welche Tipps haben Sie für eine erfolgreiche und sichere Pilzsuche?

Dazu gehören die gute Beobachtung von Bewuchs und die Schlussfolgerung, die der Säuregrad und die Bodenbeschaffenheit zulassen. Heidelbeer-Bewuchs, ein saurer Boden in Kombination mit zum Beispiel Fichte schaffen etwa gute Bedingungen für Steinpilze. Magere Weiden ohne chemische Düngung bieten gute Bedingungen für Champignons.

Empfehlenswert ist zudem das Studieren guter Pilzliteratur. Auch Pilzwanderungen mit Pilzberatern und das Nachfragen bei diesen zu unbekannten Pilzen, unabhängig vom Speisewert, sind hilfreich. Wichtig ist auch die genaue Beobachtung der Fruchtkörper, eventuell mit einer Lupe.

Welchen Fehler machen Pilzsammler Ihrer Erfahrung nach am häufigsten?

Die Pilze werden abgeschnitten, was die Bestimmung auch

„Einige sammeln auch mit Hilfe einer App, ohne weitere fachliche Beratung einzuholen. Gefährlich!“

Gabriele Dietrich

für den Pilzberater teilweise unmöglich macht, für den Laien kann das lebensgefährlich sein. Es werden fast nur Pilze mit einem „Schwamm“ drunter gesammelt und andere wertvolle Lamellenpilze werden oft sogar zertreten, weil diese als „giftig“ angesehen werden. Mal abgesehen davon, dass dies verboten ist, sind Pilze wichtige Organismen im Naturkreislauf.

Ein weiterer Fehler ist das Sammeln ausschließlich im Herbst. Falsch ist auch, das Sammelgut in Plastiktaschen zu transportieren, was alleine unter Umständen schon zu einer falschen Pilzvergiftung führen kann, auch wenn die Pilze essbare Arten wären. Die Eiweißzersetzung setzt sofort ein. Körbe sind das beste Behältnis, alternativ geht auch ein Leinenbeutel oder Ähnliches.



SOMMERBAD
RESTAURANT · FREIHERASSE · PENSION
Gebrüder-Rehse-Straße 10
38820 Halberstadt

Gaststätte *Catering*
Hotel



T 03941 443123

mail@am-sommerbad.de

Kerstin Wagner
Brockenstr. 13 • 38879 Schierke
Tel.: 039455/333



Pension
Schmidt

www.pension-schmidt.de

info@pension-schmidt.de



GmbH

BUS, TAXI & MIETWAGEN

- Bus, Bahn- und Flughafenzubringer
- Kleinbusse je 8 – 34 Personen
- Eil- und Kurierdienste jeder Art
- Kranken-, Dialyse- und Bestrahlungsfahrten
- Rollstuhltransporte



Hauptstraße 17
06493 Harzgerode OT Schielo
Fax: 03 94 84/423 62

 **03 94 84 - 81 34**

Oft werden auch zu alte Exemplare eingesammelt oder es wird zuviel mitgenommen, der Richtwert ist circa zwei Kilogramm Frischpilze pro Person pro Tag. Unter anderem sind fast alle Röhrlinge geschützte Arten und dürfen nur in geringen Mengen gesammelt werden. Einige sammeln auch mit Hilfe einer App, ohne weitere fachliche Beratung einzuholen. Gefährlich!

Welche giftigen und gefährlichen Pilzen gibt es in Ihrem Gebiet? Und woran erkennt man diese?

Der Grüne Knollenblätterpilz ist tödlich giftig – wird aber oft mit Champignon verwechselt. Auch der Gifthäubling ist tödlich giftig – ein Doppelgänger von Stockschwämmchen. Der Karbol-egerling ist stark magendarmgiftig und sieht genau aus wie ein Champignon.

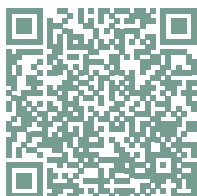
Ebenso giftig für den Magendarm ist der Gerandetknollige Gartenriesenschirmling, dieser wird oft mit dem Parasol verwechselt. Der Kahle Krempling, der bis in die 1950er Jahre noch ein Marktpilz gewesen ist, gilt heute als tödlich giftig nach mehrmaligem Genuss. Das Erkennen ist hier nicht ausreichend zu erklären.

Was fasziniert Sie persönlich an der Pilzsuche und -bestimmung?

Die Vielfalt und das nie endende Kennenlernen neuer Arten. Es gibt immer neue Forschungsergebnisse über die Funktion der Pilze im Kreislauf der Natur. Dazu kommt der Aufenthalt in der Natur und die Schönheit der Pilze.



Eine Liste aller Pilzberater in Sachsen-Anhalt gibt es unter folgendem Link:



© KI generiert



Das Studieren guter Pilzliteratur kann hilfreich sein.

Das gemütliche Ausflugslokal und Pension in Ihrer Nähe !

Donnerstag Ruhetag

Fallsteinklause
Familie Söllig



Im Fallstein 5
38835 Osterwieck
Tel.: 039421-29200
E-Mail: fallsteinklause@web.de



Scilla Witte

www.scilla-witte.de



Bad Harzburg

Familienzeit im goldenen Herbst

Wenn die Wälder rund um Bad Harzburg in Gold, Orange und Rot leuchten, zeigt sich der Harz von seiner schönsten Seite. Der Indian Summer bietet die perfekte Kulisse für gemeinsame Entdeckungen, spannende Erlebnisse und entspannte Familienzeit.

Mit der historischen Burgberg-Seilbahn geht es bequem hinauf auf den Großen Burgberg. Oben angekommen warten familienfreundliche Wanderwege, faszinierende Geschichte und beeindruckende Ausblicke auf die herbstliche Landschaft. Abenteuerlich wird es bei der Fahrt mit der BaumSchwebeBahn Harz: Auf rund einem Kilometer schweben die Gäste zwischen den Baumwipfeln zurück ins Tal – ein besonderes Erlebnis für Groß und Klein.

Hoch hinaus geht es auch auf dem barrierearmen Baumwipfelpfad Harz. In bis zu 26 Metern Höhe lässt sich der Wald aus einer ganz neuen Perspektive erleben. Rund 50 Erlebnisstationen vermitteln spielerisch Wissenswertes über Natur und Tierwelt und machen den Spaziergang zu einem abwechslungsreichen Abenteuer für die ganze Familie.

Für noch mehr gemeinsame Erlebnisse sorgen AdventureGolf im Kurpark, die interaktiven Explor Games und das Erlebniskino im BurgBergCenter. Zwischendurch lädt das Restaurant Sagenhaft zu einer genussvollen Pause ein.

Und die nächsten Abenteuer sind bereits in Sicht: 2027 eröffnet die WipfelErlebnisWelt. Herzstück wird Deutschlands höchster

Abenteuerspielplatz mit Spiel- und Klettererlebnissen in bis zu 26 Metern Höhe. Barrierefreie Bereiche und digitale Erlebnisstationen machen die neue Erlebniswelt zu einem besonderen Ausflugsziel für die ganze Familie.

Auch Bad Harzburg selbst lädt im goldenen Herbst zum Entdecken und Verweilen ein. Bunte Wälder, klare Harzluft, gemütliche Cafés und zahlreiche Wanderwege machen den traditionsreichen Kurort zum idealen Ausgangspunkt für gemeinsame Herbsttage.

Wer es ruhiger mag, genießt einen Herbsttag in der Bad Harzburger Sole-Therme. Das natürliche Thermal-Solewasser lädt dazu ein, zur Ruhe zu kommen, neue Energie zu tanken und die angenehme Wärme zu genießen.

Hier liegen Naturerlebnis, Erholung und Familienabenteuer ganz nah beieinander.

**Bad Harzburg –
ankommen, entdecken
und gemeinsam erleben.**

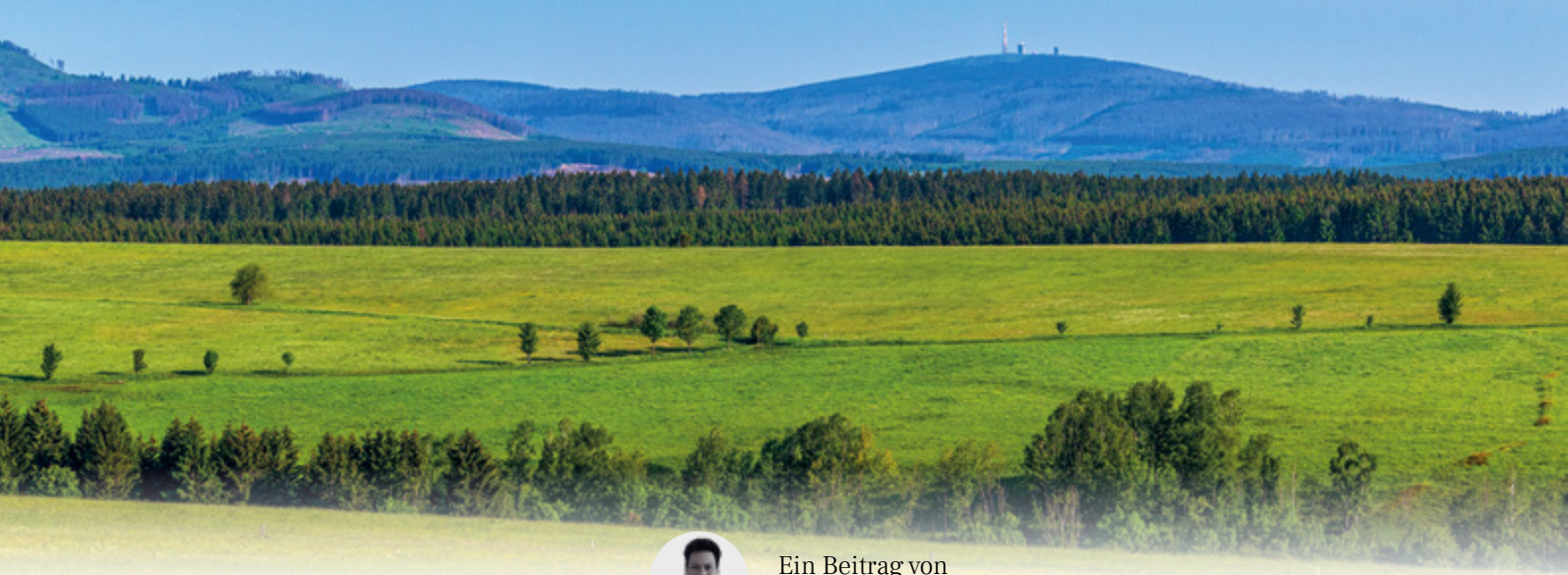
Mehr Infos:



HARZVENTURE
die erlebnismanufaktur

www.harzventure.de

www.bad-harzburg.de



Ein Beitrag von
Denis Siebert

Natur entdecken und erleben

1301 Hektar groß ist das am 11. Juni 1998 durch das Regierungspräsidium Magdeburg unter Naturschutz gestellte Gebiet „Harzer Bachtäler“. Seltene Pflanzen und Tiere sind hier beheimatet.

Im Jahr 2011 legte der Landschaftspflegeverband Harz e. V. einen fünf Kilometer langen Lehrpfad als Rundweg um den Pfeiferberg an. Los geht es am Ortsausgang von Benneckenstein in Richtung Rotheshütte an der Waldschneise zwischen dem Schullandheim und Waldschlößchen. Vor Jahrhunderten

haben hier Bergleute durch Rodung Bergwiesen angelegt, um ihr Vieh mit Heu versorgen zu können. Mit der Zeit entstand so ein Lebensraum für viele seltene Pflanzen und Tiere. Wenn man der Beschilderung „Bergwiesen-Lehrpfad“ folgt, kann man an verschiedenen Stationen und Schautafeln allerlei Besonderheiten



- * Pflanzarbeiten
- * Rasenflächen
- * Gartenplanung
- * Obstbaum und Gehölzschnitt
- * Pflaster und Erdarbeiten
- * Terrassen und Wegebau

Pfeifenkrug 94 c
38889 Blankenburg

Mobil: 0151/15978602
Tel.: 03944/3697833
info@haasegalabau.de



Naturheilpraxis
Ralf Heidelbergmann
Heilpraktiker
Tel. 0 53 22 / 55 89 44
www.naturheilpraxis-heidelmann.de



40
JAHRE



KOSMETIK STUDIO
Andrea Heidelbergmann

Individuelle kosmetische
Behandlungen
Tel. 0 53 22 / 901 38 33
www.heidelmann-kosmetik.de

Am Stadtpark 6 • 38667 Bad Harzburg

erfahren. Wanderer blicken auf die Stadt Benneckenstein und den Brocken. Der Wanderweg ist bequem, dennoch sind robuste Schuhe und wetterfeste Kleidung empfehlenswert. Mehrere Bänke laden zum Verweilen ein.

Aktiv für eine schöne Landschaft

Der Landschaftspflegeverband Harz e. V. kümmert sich um den Lehrpfad und führt Kontrollen, Reparaturen sowie Ergänzungen an den Tafeln durch. Darüber hinaus werden die Texte neu gestaltet und



© Jessica Schulze



© Jessica Schulze

QR-Codes erstellt. Dazu kommt die Erfassung von Wildobst, insbesondere von Wildäpfeln, die auch als Holzäpfel bezeichnet werden. Ohne Nutzung gibt es keine Wiese und keine bunten Blumen. Eine große Rolle spielt die Tierhaltung mit Rindern, Schafen und Ziegen – Tiere, die Gras und Heu fressen. Wiesen sind Kulturbiotop und Teil unseres kulturellen Erbes. Jeder kann etwas für die Bergwiesen tun, beispielsweise indem er Produkte aus regionaler Landwirtschaft kauft. Dazu zählen nicht nur Fleisch- und Milchprodukte, sondern auch Heimtiere fressen gern das gesunde, kräuterreiche Harzer Bergwiesenheu.

Respekt vor der Natur

In einem Naturschutzgebiet ist es wichtig, respektvoll und achtsam mit der Natur und den Einrichtungen umzugehen. Dazu gehört, nichts zu zerstören, nichts abzupflücken, auszureißen oder zu sammeln, keinen Müll oder Gartenabfälle zurückzulassen, Wiesen vor der Mahd nicht zu betreten, Wiesen nicht zu befahren sowie nichts Neues anzupflanzen oder auszusäen. Darüber hinaus ist es zur Vermeidung von Gefährdungen oder Störungen im Naturschutzgebiet untersagt, zu lagern oder zu zelten, Feuer anzuzünden, Hunde außerhalb von Wegen unangeleint laufen zu lassen, in den Gewässern zu baden, die Ruhe der Natur durch Lärm oder auf andere Weise zu stören. Diese und weitere Gebote finden sich unter § 4 der NSG-Verordnung wieder.

**Der Landschaftspflegeverband
Harz e. V.**

gibt auf seiner Webseite

www.lpv-harz.de

weitere Informationen zu den Harzer Bachtälern
und bietet das handliche Begleitheft
„Bergwiesen-Lehrpfad Benneckenstein“ an.

© KI generiert






Harzer- Speisekartoffeln

ILSE & SCHMIDT eGmbH
Schachdorf Ströbeck

Gewerbegebiet „Im hohen Weg“

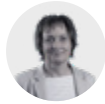
Tel. 039427-8373 od. 0171 4437581 Mail: ilseu.schmidt@gmx.de

www.Harzspeisekartoffeln.de



Wir verkaufen in unserer Kartoffelhalle:

**Kartoffeln, Zwiebeln, Säfte, Obst und Gemüse aus der Region
und Futtermittel aus eigener und regionaler Produktion**



Ein Beitrag von
Gudrun Billowie

„Bäcker Denni“ mischt den Drömling auf

Die Calvörder Bäckerei Nitzschke zählt aktuell zu den 50 besten Bäckereien Deutschlands. Das bescheinigt der Ehrenpreis des deutschen Handwerks. Bäckermeister Denni Nitzschke hat außerdem schon die ganz Großen auf die Plätze verwiesen.

Denni Nitzschke ist ein Bäcker der anderen Art. Er trägt gern schwarz, obwohl ihm weißes Mehl quasi in die Gene gesiebt ist. Sein Vater war der Müller von Calvörde. Denni Nitzschke sah seine Zukunft jedoch als Bäcker, war gerade 20, als er Ausbildung samt Meisterschule abschloss und die Mutter sagte: Mach dich doch selbstständig. „Auf den ersten Blick schien das völlig verrückt. „Viele Bäckereien haben zugemacht und ich soll eine eröffnen?“ Das sahen zunächst auch die Banken so, doch der Funke war längst entzündet. Zwei Jahre später, 2010, öffnete Denni Nitzschke die Türen zur eigenen Bäckerei.

Seither flitzt der nun 38-Jährige durch Backstube, Verkaufsraum, Büros, steckt all seine Energie in das Geschäft, das weit mehr ist, als ein Backbetrieb. Neben dem Bäckerei-Kerngeschäft organisiert Denni Nitzschke Feste, Flohmärkte, bietet mit seinem Team für Firmen- und Abi-Feiern, Dorf- oder Familienfesten ein umfassendes Catering an.

Brötchen gehen den ganzen Tag über den Ladentisch, weiß Carolin Gadau.



© Gudrun Billowie

Denni Nitzschke setzt auf Qualität. Das wurde mit dem Ehrenpreis gewürdigt.



In seinem Backladen bietet Denni Nitzschke viele Produkte seiner Partner des Netzwerks "Biosphärenreservat Drömling".



© Gudrun Billowie



Im kleinen Café treffen sich die Bürgerinnen und Bürger regelmäßig zu Kaffee und Kuchen.

Die Bäckerei war zunächst als Schaubäckerei konzipiert, das suggeriert der Name noch immer. Doch schnell waren Backstube und Bäckerei zu klein geworden. Die Backstube blieb, dazu wurde auf der anderen Straßenseite ein Haus zur Verkaufsstelle mit Café umgestaltet. Was in der Backstube aus dem Ofen kommt, tragen die Bäcker über die Straße in den Laden. Im Obergeschoss gibt es sogar einen Saal für einhundert Personen.

„Ich selbst bin kaum noch in der Backstube“, gesteht Denni Nitzschke. Zu viel gebe es drumherum zu tun. Er kann sich auf zwei Bäcker, einen Konditor, drei Verkäuferinnen und drei sogenannte Minijobber verlassen. Sogar zwei Azubis konnte er für das Handwerk begeistern. Seine Fachleute backen in hoher Qualität, das Kuchen-Angebot wechselt täglich, wird gern der Jahreszeit angepasst. „Wir haben einen großen Repertoire an Rezepten“, sagt Denni Nitzschke, „damit planen die Bäcker das aktuelle Angebot selbst.“

„Bäcker Denni“, so rufen ihn schon die Kinder, denn er startet die Nachwuchsgewinnung früh. Lässt es die Zeit zu, geht er mit dem Minibackofen in die Schulen und backt mit den Kindern Brezeln. „Zuvor lasse ich sie Brot, Brötchen und Kuchen probieren, bewusst lange kauen.“ Die Wertschätzung für das Handwerk liegt ihm am Herzen.

Für die Qualität seiner Brote und Kuchen wurde ihm 2025 in Düsseldorf der Ehrenpreis des deutschen Bäckerhandwerks verliehen. Damit gehört seine zu den 50 besten Bäckereien Deutschlands. Doch er ist noch auf eine andere Würdigung stolz: Zweimal schon hat er den Baumkuchenwettbewerb auf der Grünen Woche gewonnen, setzte sich gegen die traditionsstarken Baumkuchenbäckereien aus Salzwedel durch.

Hochzeitstorten, Geburtstagskuchen und viel mehr wird von Meisterhand aus möglichst regionalen Zutaten hergestellt.

Schaubäckerei Nitzschke
steht für Handwerk mit Herz & Tradition
Geschwister-Scholl-Straße 37
39359 Calvörde

E-Mail: bmnitzschke@aol.com



© KI generiert

Seit sieben Jahren wird Baumkuchen in Calvörde gebacken, die Menge hat sich seither verzehnfacht. Längst verschickt Denni Nitzschke seine Baumkuchen bis weit über die Landesgrenze hinaus.

Trotz dieses Wettbewerbs: Denni Nitzschke setzt eher auf Partnerschaft, ist Teil des Netzwerks „Biosphärenreservat Drömling“. Der Drömling, ein von der Unesco geschütztes Feucht- und Niedermoorgebiet, reicht von Wolfsburg bis Calvörde, von Klötze bis Oebisfelde-Weferlingen. Erzeuger dieser Region arbeiten eng zusammen. Aus den Eiern der Drömlings-Bauern fertigt Denni Nitzschke Eierlikör, den bietet er in seinem Backladen an, ebenso wie Honig, Wurst, Käse und was sonst noch von den Partnern hergestellt wird.

„Wenn wir Denni nicht hätten“, lacht Heidi Lemke, die mit ihren Freundinnen im Bäckerei-Café ein Frühstück genießt, „er managt in Calvörde alles: Flohmarkt, Parkplatzfest und Oktoberfest.“

Ganz besonders freut sich Denni Nitzschke auf das Drömlingsfest 2027. Das findet am ersten Septemberwochenende erstmals in Calvörde statt. „Natürlich gehöre ich zum Festkomitee.“ Der Bäckermeister organisiert mit und wird mit seinen Verkaufswagen vor Ort sein, Würstchen, Eis und mehr anbieten, vor allem Backwaren aus der Bäckerei Nitzschke.

Colbitzer
Küchenstudio
persönlich / perfekt / preiswert

seit 1990

August-Bebel-Straße 6 • 39326 Colbitz • www.colbitzer-kuechen.de
Öffnungszeiten: Mo.-Fr., 9 - 18 Uhr • Sa., 9 - 13 Uhr

03 92 07 / 8 05 66

Weihnachtsmarkt
Schloß Bahrendorf

Samstag **Sonntag**
12.12.2026 **13.12.2026**
10-20 Uhr **10-18 Uhr**

- Märchenwald - Verkaufsstände - weihnachtliches Handwerk
- kulinarische Köstlichkeiten aller Art - Schloßparkbesichtigung mit 500 Lampen
- Weihnachtsmannüberraschung für die Kinder

Schloßstr. 18 • 39171 Sülzetal/OT Bahrendorf
Tel.: 039205/4175-18
www.schloss-bahrendorf.de



Ein Beitrag von
Sebastian Seemann

Auf den Spuren einer sagenumwobenen Elbjungfer

Wenn Nebel über der Elbe liegt und das Laub am Ufer raschelt, wirkt Magdeburg wie gemacht für alte Geschichten. Ein Herbstspaziergang zwischen Petriförder, Klosterberggarten und Elbauen verbindet Flusslandschaft, Stadtblicke und eine alte Sage.

Wer Magdeburg im Herbst zu Fuß erkundet, braucht nicht viel Fantasie, um sich in eine alte Sage hineinzudenken. Die Elbe fließt breit und ruhig durch die Stadt, über den Uferwegen hängt feuchte Kühle, und zwischen kahler werdenden Bäumen liegt jenes fahle Licht, in dem Geschichten glaubhaft werden. Genau hier ist die Sage von der Elbjungfer zuhause: die Erzählung von einer Nixe, die in Gestalt einer schönen jungen Frau die Märkte der Stadt besuchte, bewundert von vielen — und geliebt von einem Fleischergesellen, dem ihre Welt schließlich zum Verhängnis wurde.

Für einen thematischen Spaziergang beginnt man am besten am Petriförder. Wo heute Ausflugsschiffe anlegen und Spaziergänger am Wasser entlangziehen, lässt sich leicht der Auftakt der Sage verorten: der Übergang zwischen geschäftigem Stadtleben und geheimnisvollem Fluss. Von hier führt der Weg in Richtung Johanniskirche und Altstadt. Auch wenn die mittelalterlichen Märkte längst vergangen sind, passt kaum ein Ort besser zur Vorstellung jener rätselhaften Frau, die unter Menschen erschien, einkaufte, sprach, lächelte — und doch nie ganz zu ihnen gehörte. Die Elbjungfer war keine ferne Wassererscheinung, sondern Teil des Alltags, bis sie wieder verschwand.



© Sebastian Seemann

Eine Begegnung im Nebel: Auf dem Magdeburger Domplatz herrschte einmal mittelalterliches Markttreiben. Hier könnten sich im Nebel die Elbnixe und der Fleischergeselle begegnen sein.

Gerade dieser Gegensatz macht die Sage so stark. Sie beginnt nicht im dunklen Strom, sondern mitten im Leben. Auf dem Markt begegnet der Fleischergeselle der schönen Fremden. Er sieht mehr als nur eine Besucherin: Er sieht eine Verheißung. Als er ihr näherkommt, erwidert sie seine Zuneigung nicht ganz, weist ihn aber auch nicht entschieden ab. Die Grenze zwischen Verlockung und Warnung bleibt offen. Für einen Spaziergang entlang der Elbe ist das ein reizvoller Gedanke: Die Sage spielt mit Schwellen — zwischen Stadt und Fluss, Alltag und Anderswelt, Liebe und Verlust.

Von der Altstadt aus lohnt sich der Weg weiter über den Fürstenwall. Zwischen alten Bäumen und mit Blick auf die Elbe entfaltet Magdeburg im Herbst eine stille, fast melancholische Schönheit. Hier wird die Sage dunkler. Denn der Fleischergeselle lässt nicht von der geheimnisvollen Frau ab. Er folgt ihr, als sie die Stadt verlässt und sich dem Wasser zuwendet. Die Elbe ist in dieser

Wer Magdeburg zu Fuß erkundet, für den lohnt sich ein Abstecher über die Hubbrücke in den Stadtpark. Gerade im November ist die Stimmung oft schaurig-schön.



© Sebastian Seemann

Erzählung nicht bloß Landschaft, sondern Grenze. Wer ihr folgt, nähert sich einer anderen Ordnung, in der menschliche Regeln nicht mehr gelten.

Ein stimmungsvoller Punkt auf der Route ist die alte Hubbrücke mit dem Blick auf Strom, Ufer und Inselbereiche. Besonders in der Dämmerung zeigt sich hier jene Mischung aus Weite und Ungewissheit, die zur Elbjungfer passt. Man kann sich vorstellen, wie der Geselle der Frau nachgeht, Schritt für Schritt, bis aus Neugier Hingabe und aus Hingabe Untergang wird. Als sie in den Fluss zurückkehrt, folgt er ihr — und bezahlt die Liebe zu einem Wesen aus der Wasserwelt mit dem Leben. Die Sage endet tragisch, weil sie von einer Sehnsucht erzählt, die stärker ist als Vernunft.

Der zweite Teil der Route führt elbnah südwärts zunächst bis in den Klosterberggarten. Dort wird der Spaziergang ruhiger. Wege unter alten Bäumen, Sichtachsen zum Wasser und das gedämpfte Herbstlicht machen den Park zu einem passenden Ausklang. Wer noch weitergehen möchte, richtet den Blick Richtung Westerhüsen und die weiten Auenräume. Hier öffnet sich die Landschaft, und mit ihr die Vorstellung von einem Fluss, der seit Jahrhunderten Stoff für Sagen liefert.

So wird aus einem einfachen Stadtpaziergang ein kleiner Ausflug in das sagenhafte Sachsen-Anhalt. Magdeburg zeigt sich dabei nicht nur als Elbestadt, sondern als Schauplatz einer Erzählung, in der Marktassen, Uferwege und Wasser ineinander übergehen. Die Elbjungfer bleibt unsichtbar — doch gerade im Herbst scheint sie auf diesen Wegen näher als anderswo.

Route:

Petriförder → Johanniskirche → Fürstenwall → Hubbrücke → Klosterberggarten → Elbauen

Länge:

ca. 6 bis 7 Kilometer

Dauer:

2 bis 3 Stunden mit Stopps

Charakter:

Leichter Stadt- und Uferspaziergang

Beste Zeit:

Herbstmorgen oder spätnachmittags bei klarem, kühlem Wetter #

Passend dazu:

Thermobecher, Fernglas, feste Schuhe, Kamera



© KI generiert



Eckstein & Sommer GmbH

Eckstein & Sommer GmbH
Garten- und Landschaftsbau
Zum Anger 10
39387 Oschersleben/
OT Kleinaleben
Tel. 039408-93000
www.eckstein-sommer.de
Mail: info@eckstein-sommer.de



Ihre Experten für
Garten & Landschaft

Ihr Experte im Garten- und Landschaftsbau

Außenanlagen • Pflanzungen • Pflasterarbeiten • Großbaumpflege • Fällungen • Baumarbeiten
mittels Seilklettertechnik für schwer zugängliche Standorte • Heckenschnitt • Stubben fräsen

Ein Beitrag von
Robert Gruhne

Leben im Glas

Kimchi, Sauerkraut und Joghurt: Fermentierte Lebensmittel liegen im Trend. Eine Köchin und eine Ernährungsberaterin aus Magdeburg sprechen über die Vorteile und worauf Kunden im Supermarkt achten müssen.

Elena Gaidamacha ist Mitinhaberin des Restaurants Botanica in Magdeburg und fermentiert mit Leidenschaft.



Gaidamacha nutzt den Scoby, um Kombucha – einen fermentierten Tee – herzustellen. Sie hat René auch seinen Namen gegeben. Benannt ist er nach René Redzepi, dem Küchenchef des weltberühmten Restaurants Noma in Kopenhagen. Das Lokal wurde mit drei Michelin-Sternen ausgezeichnet und fünfmal zum besten Restaurant der Welt gekürt.

Grüne Tomaten zum Essen

Auf der Arbeitsfläche in Gaidamachas Küche in Magdeburg liegt ein dickes Buch von Redzepi, seine Fermentations-Bibel. Die 35-Jährige ist selbst Köchin und betreibt mit ihrem Partner Julius Fritsch das Restaurant Botanica in der Innenstadt. Im Ladenlokal nebenan haben die beiden noch ein weiteres Geschäft, das sogenannte Kulinarik-Studio. Dort ist ihr Experimentierfeld.

Wie im Kopenhagener Noma ist auch bei Gaidamacha das Fermentieren von Beginn an ein fester Bestandteil der Küche gewesen. Damit sei sie auch aufgewachsen, erzählt sie: „Der Ostblock fermentiert halt viel.“ Gaidamacha kam als Kind aus Kaliningrad nach Sachsen-Anhalt.

Heute steht die Köchin mit den floralen Tattoos und den dunklen Zöpfen wie jeden Tag in der Küche. Sie will grüne Tomaten fermentieren, die nicht mehr rechtzeitig reif geworden sind. Dafür füllt sie die Früchte in Gläser, gibt Salzwasser und Lorbeerblätter dazu und verschließt die Behälter.

„Grüne Tomaten kann man eigentlich nicht essen“, sagt Gaidamacha. Doch die Milchsäurebakterien aus der Luft, die mit ins Glas gelangt sind, werden das giftige Solanin innerhalb weniger Tage umwandeln und für einen fein-säuerlichen Geschmack sorgen.

Lebensmittel haltbar machen

Fermentierte Lebensmittel liegen im Trend. Eine Studie sagt dem globalen Markt mit den Produkten in den nächsten fünf Jahren ein Wachstum von 37 Prozent voraus. Die Methode, mithilfe von Pilzen und Bakterien Nahrung haltbar zu machen, ist aber schon Jahrtausende alt.

René wohnt in einem großen Glas. Er sieht aus wie ein heller Pfannkuchen und treibt in einem durchsichtigen Behälter voll mit rotem Tee. René ist ein Scoby. Umgangssprachlich nennt man ihn auch Teepilz.

„Aber es ist kein Pilz!“, stellt Elena Gaidamacha richtig. Die aus dem Englischen stammende Abkürzung Scoby bedeutet nämlich übersetzt „symbiotische Kultur aus Bakterien und Hefe“. Zellulose hält die Bakterien und die Hefe zu einer gummiartigen Masse zusammen.

Joghurt, Bier, Sauerkraut und viele weitere Lebensmittel basieren auf dem Gärprozess, bei dem Mikroorganismen einen Teil der Bestandteile umwandeln. Dabei entsteht, je nach Art der Verarbeitung, eine Vielzahl von hilfreichen Stoffen wie zum Beispiel Vitamine und Säuren.

Elena Gaidamacha setzt ohnehin aufs Selbermachen. Sie findet fermentierte Lebensmittel vor allem kulinarisch spannend: „Der Geschmack ist komplex und überraschend. Man weiß nie, was rauskommt. Gerade die vegane Küche lebt von umami, von tiefen Geschmäckern.“

Im Restaurant Botanica werden nur pflanzliche Zutaten serviert. Dort kommen immer wieder auch selbst fermentierte Lebensmittel auf den Tisch. Rotkraut mit Süßkirschen zum Beispiel oder marokkanische Zitronen und Radieschen-Kimchi. Die koreanische Zubereitungsart hat es Gaidamacha besonders angetan: „Kimchi ist das bessere Sauerkraut.“

Als „Fermentista“, wie sie sich auch bezeichnet, steht die junge Köchin nach eigener Ansicht in Sachsen-Anhalt bisher aber recht allein da. „Das ist schade“, findet sie, „ich würde mich gern mehr vernetzen“. Seit Kurzem bietet sie auch Fermentationskurse an. Erst habe sie gedacht, niemand habe Interesse. „Aber es war voll, voll, voll!“, sagt Gaidamacha.



Marokkanische Zitronen, Radieschen-Kimchi und viele andere fermentierte Produkte stellen Elena Gaidamacha und Julius Fritsch in ihrem Laden her.

Am Ende kann jeder Teilnehmer einen kleinen Scoby mit nach Hause nehmen. Gegen Spende gibt Gaidamacha sie auch außerhalb der Kurse an Interessierte ab. So kann jeder seinen eigenen René im Regal stehen haben.



Unsere Angebote:

Genießen Sie unser Hofküchen-Buffer im Restaurant „Am Kleinen Waldsee“, während die Waldsee Arena zum Toben, Klettern und Spielen einlädt. In Stephan's Hofladen können Sie stöbern, regionale Produkte entdecken und entspannen. Unsere vielfältigen Outdoor-Angebote und Spielplätze sorgen für Spaß und Abenteuer an der frischen Luft. Der Erlebnisbauernhof begeistert mit vielen tierischen Begegnungen und unseren liebenswerten Vierbeinern. Für einen längeren Aufenthalt stehen außerdem 60 Ferienhäuser und 130 Campingplätze in der Natur zur Verfügung.



Erlebnispark Plötzky

ERLEBEN

Genießt zusammen außergewöhnliche Momente, an die man sich immer erinnert.



Besuch uns

Kleiner Waldsee 1
39217 Schönebeck (Elbe)
kostenfreie Parkplätze

Kontakt

039200 16310
info@erlebnispark-ploetzky.de
www.ferienpark-ploetzky.de



Ein Beitrag von
Sebastian Seemann

Herbstduft aus Handarbeit

In der Magdeburger Duft- und Geschenkmanufaktur **DUFTWAXTUM Schreiber** entstehen Kerzen, Wachsblumen und Dekorationen in Handarbeit. Im Herbst gehören Kürbisformen und würzige Düfte unbedingt zum Sortiment.

Ein flauschiger Überwurf, ein gutes Buch und dazu eine Kerze, deren Duft an Kürbis und herbstliche Gewürze erinnert: Für Jenifer Schreiber ist damit das passende Gefühl für die kühlere Jahreszeit komplett. „Der Kürbis Duft oder auch die Kürbis Figur als Kerze ist das Herbstmotiv und Feeling“, sagt sie. In der Magdeburger Duft- und Geschenkmanufaktur Duftwaxtum Schreiber zieht der Herbst deshalb nicht nur mit orangefarbenen Kürbissen ein. Auch Pomander und künftig Pumpkin Spice bringen die Jahreszeit als Duft in Kerzen und Wax Melts.

Doch wie kommt der Kürbisduft überhaupt ins Wachs? Zunächst wird dieses geschmolzen. Bei der richtigen Temperatur gibt man das Duftöl in einer genau bemessenen Menge mit einer Pipette hinzu. Die Mischung wird sorgfältig eingerührt, in einen Behälter gegossen und muss anschließend mindestens 24 Stunden aushärten. Danach wird die Kerze noch einmal nachgearbeitet. Genaue Mengen, Temperaturen und Zeitangaben bleiben allerdings ein Betriebsgeheimnis. Sie sind das Ergebnis zahlreicher Versuche und entscheidend dafür, wie lange eine Kerze brennt und wie gut sich ihr Duft entfaltet. Auch die Wahl des Dochtes spielt dabei eine wichtige Rolle.

Produziert wird in der Heinrichstraße 34 in Magdeburg. Im vorderen Teil des Ladens befinden sich das Nagelstudio von Jenifer Schreiber und die Ausstellung der Produkte. Das Hinterzimmer ist die eigentliche Manufaktur. Dort entstehen Kerzen, Wax Melts sowie Keramik- und Betonarbeiten. Weil der Platz begrenzt ist und verschiedene Wachserzeugnisse unterschiedliche Materialien benötigen, muss jeder Produktionstag genau geplant werden.

Begonnen hatte alles mit Parfums und Raumdüften von Chogan. Jenifer und Mathias Schreiber sind Vertriebspartner des italienischen Konsumgüterunternehmens. Aus ihrer Beschäftigung mit Düften entstand die Idee, das Angebot zu erweitern und eine eigene Duft- und Geschenkmanufaktur aufzubauen. Seit 2024 besteht das Kleinunterneh-



Jenifer und Mathias Schreiber sind glücklich verheiratet und fertigen in ihrer Magdeburger Duft- und Geschenkmanufaktur Kerzen, Wachsprodukte und Dekorationen in liebevoller Handarbeit.



Kürbisformen und herbstliche Aromen sorgen bei DUFTWAXTUM Schreiber für ein gemütliches Herbstgefühl.

men. Mathias Schreiber treibt die Entwicklung der Produkte voran, arbeitet hauptberuflich aber weiterhin als Lagermitarbeiter. Denn das Geschäft ist stark von den Jahreszeiten abhängig. Im Sommer werden deutlich weniger Kerzen und Wax Melts gekauft.

Bei den Materialien setzt die Familie auf pflanzliches Soja- und Rapswachs. Die verwendeten Duftöle sind in der Regel veganfreundlich, tierversuchsfrei sowie frei von Parabenen und Phthalaten. Auch umweltfreundliche und recycelbare Verpackungen gehören zum Anspruch der Manufaktur. Kerzen, Keramik- und Betonprodukte werden selbst gegossen, Etiketten und die vorgeschriebenen CLP-Kennzeichnungen ebenfalls vor Ort gefertigt.

Eine große Herausforderung sei die Bürokratie. Vorschriften für Duftölmengen, UFI-Codes, Kennzeichnungen, Onlinevertrieb und Verpackungen kosteten viel Zeit. Inzwischen verwendet die Manufaktur nur noch Duftöle, die bis zu einer bestimmten Einsatzmenge keinen UFI-Code benötigen. Auch gesundheitlich musste die Familie einen Einschnitt bewältigen. Nach einem Burnout mit schwerer depressiver Phase bei Jenifer Schreiber Anfang 2025 wurde der Alltag neu geordnet. Seither gehören feste Arbeitstage, Pausen und Urlaub zur Planung.



Das Duftöl wird bei der richtigen Temperatur in das geschmolzene Wachs gegeben. Anschließend muss die Kerze mindestens 24 Stunden aushärten

Inzwischen präsentiert sich Duftwaxtum Schreiber verstärkt auf regionalen Märkten und Kreativmessen. Dort können Besucher die Düfte unmittelbar ausprobieren und Rückmeldungen geben. Besonders gefragt sind die Pfingstrosenkerze im Glas mit personalisiertem Etikett, Wax Melts, Wachsblumensträuße, limitierte Editionen und Geschenkboxen. Künftig soll es noch mehr personalisierte Geschenke geben. Zudem können Kunden gekaufte Kerzen auffüllen oder eigene Lieblingsbehälter mitbringen.

Und wenn die Tage wieder kürzer werden, darf der Kürbis nicht fehlen. „Eingekuschelt in einer flauschigen Decke, ein Buch in der Hand, Kerze oder Duftwachs dazu sowie eventuell cozy Musik ist das Herbstfeeling schlechthin, deshalb Kürbis.“

Duftwaxtum Schreiber ist eine Duft- und Geschenkmanufaktur aus Magdeburg. Produziert wird im Ladengeschäft in der Heinrichstraße 34. Zum Sortiment gehören unter anderem Duftkerzen aus Soja- und Rapswachs, Wax Melts, Wachsblumensträuße, Geschenkboxen sowie handgefertigte Keramik- und Betonprodukte. Hinzu kommen Parfum-Duftzwillinge, Raum- und Autodüfte sowie Kollektionen von Chogan.



Haldensleben erleben

Unsere Angebote im WOBau-Bahnhofcenter:

- Tourismusangebote wie Stadt- / Radführungen, Rolli-Tour für Kinder u.v.m.
- Fahrkartenservice der Deutschen Bahn + Fahrplanauskunft für Bus & Bahn
- Volksstimme Servicepunkt / Reisen
- Vermietung E-Auto und E-Bike
- Vermietung Fahrradboxen und Stellplätze
- Souvenirshop

Infos unter wobau-hdl.de/bahnhofcenter





Ein Beitrag von
Hendrik Reppin

Bierer Berg im Walzerrausch

Auf dem Kürbishof Felgentreff treffen Landwirtschaft, Regionalität
und gemeinsames Hofleben aufeinander

Wenn sich im Spätsommer und Herbst der Hof der Familie Felgentreff in Niederndodeleben mit Kürbissen in den unterschiedlichsten Farben und Formen füllt, beginnt für die Familie eine ganz besondere Zeit. Was 2018 mit den ersten Kürbissen begann, ist heute ein fester Bestandteil des landwirtschaftlichen Familienbetriebes.

Die Wurzeln der Landwirtschaft reichen dabei mehrere Generationen zurück. 1999 gründete Gerhard Felgentreu den landwirtschaftlichen Betrieb, in dem auch seine Tochter Anke mitarbeitete. Bereits 1993 hatte sich Anke Felgentreff mit einem eigenen Landwirtschaftsbetrieb

selbstständig gemacht und führte damit die landwirtschaftliche Familientradition auf ihrem eigenen Weg fort.

Inzwischen steht bereits die nächste Generation mit in der Verantwortung. Im vergangenen Jahr gründeten Anke und ihr Sohn Alexander Felgentreu gemeinsam eine GbR, um den landwirtschaftlichen Familienbetrieb langfristig weiterzuführen und Stück für Stück in die nächste Generation zu übergeben. Auch Tochter Charlotte ist eng in den Familienbetrieb eingebunden und kümmert sich unter anderem um die Weiterentwicklung des Kürbishofes und der Veranstaltungen.

Zu den Kürbisfesten wird der Hof in der Karl-Liebknecht-Straße in Niederndodeleben zum Publikumsmagnet





Im Hofladen auf dem Kürbischhof Felgentreff können die Besucher die vielen unterschiedlichen Formen und Farben der Kürbisse bestaunen – und kaufen.

Neben den klassischen Ackerkulturen kam 2018 erstmals der Kürbis hinzu. Was zunächst auf kleiner Fläche ausprobiert wurde, kam bei den Menschen aus der Region gut an. Das positive Feedback gab der Familie den Anstoß, weiterzumachen: Die Sortenvielfalt wuchs, das Angebot wurde größer und auch die Kürbisfeste entwickelten sich von Jahr zu Jahr weiter.

Heute gehören die Kürbisfeste fest zum Herbst auf dem Hof. Bei regional angebauten Kürbissen, Essen, Getränken und Livemusik sollen Menschen aus der Umgebung zusammenkommen und gemeinsam eine schöne Zeit verbringen. Mit den Jahren wuchs dabei auch die Zahl der Besucher.

Genau dieser Gedanke soll den Kürbischhof auch in Zukunft prägen: ein Ort für die Region und ein Ort der Begegnung.

Während der Corona-Zeit begann die Familie, alte Räumlichkeiten des Vierseithofes umzubauen und ihnen neues Leben zu geben. Neben den eigenen Veranstaltungen sollen hier auch Geburtstage, Hochzeiten, Firmenfeiern, Seminare und andere private Feiern ihren Platz finden. Der Hof soll damit ein Ort sein, an dem Menschen aus der Region zusammenkommen, feiern und besondere Momente erleben können – in familiärer und ländlicher Atmosphäre.

Auch außerhalb der Festtage können Besucher während der Saison regional angebaute Speise- und Zierkürbisse direkt auf dem Hof kaufen. Wann der diesjährige Kürbisverkauf startet und zu welchen Zeiten geöffnet ist, gibt die Familie über Instagram und Facebook bekannt.

So verbindet der Kürbischhof Felgentreff heute mehrere Generationen und zugleich Tradition mit neuen Ideen: Landwirtschaft, regionale Produkte und ein Hof, der sich immer mehr zu einem Treffpunkt für die Menschen aus der Umgebung entwickelt.



Anke Felgentreff mit ihren Kindern Charlotte (l.) und Alexander.

Auch in diesem Herbst lädt die Familie wieder zu ihren Kürbisfesten ein. **Diese finden am 12. September, 3. Oktober und 17. Oktober 2026 jeweils von 11 bis 22 Uhr statt.**



PRODUKT DES MONATS



Solange der Vorrat reicht!

Volksstimme SHOP

Erhältlich im Medienpunkt,
Goldschmiedebrücke 17,
Magdeburg

MEDIENPUNKT
SERVICE • TICKET • REISEN

Schloss- und Gartenverwaltung:

Tel. 0 39 04/4 42 65

info@schloss-hundisburg.de

Service/Vermietung: Tel. 0 39 04/72 57 41



Einige Programmhöhepunkte 2026

10.10. + 11.10.2026 Obsttage

08.11.2026, 17 Uhr Musik der Wiener Klassik

05.12. + 06.12.2026 Weihnachtsmarkt



© Veranstalter

Lumagica entführt in eine magische Lichtwelt

Tausende Lichter, zauberhafte Figuren und weltbekannte Märchen
verwandeln den Elbuenpark in diesem Herbst und Winter
in einen Ort voller Magie.

Wenn der Herbst die letzten Blätter über die Wege trägt, die Luft klarer wird und die Dunkelheit früher über die Stadt hereinbricht, beginnt im Elbuenpark Magdeburg eine ganz besondere Zeit. Dann verwandelt sich der Park erneut in eine strahlende Fantasiewelt voller Farben, Klänge und Emotionen. Unter dem diesjährigen Motto „Magdeburger Märchenwelt“ lädt Lumagica zu einer einzigartigen Reise durch die schönsten Geschichten der Welt ein – poetisch inszeniert, atmosphärisch vertont und erstmals in dieser Form exklusiv für Magdeburg geschaffen. Auf einem rund zwei Kilometer langen Rundweg tauchen Besucherinnen und Besucher Schritt für Schritt in eine Welt ein, in der Licht zu erzählen beginnt.



© Veranstalter

Anzeige

Zwischen funkelnden Bäumen, glitzernden Landschaften und kunstvoll illuminierten Szenarien öffnen sich Tore zu bekannten Märchen und Kindheitserinnerungen. Jeder Abschnitt des Weges hält neue Überraschungen bereit und macht den Spaziergang zu einem Erlebnis für alle Sinne. Hier begegnet man Pinocchio, der von Mut, Sehnsucht und dem Wunsch erzählt, ein echter Junge zu sein. Dort öffnet Aladdin mit seiner Wunderlampe das Tor zu einer geheimnisvollen Welt aus 1001 Nacht. Schneewittchen erscheint in strahlender Schönheit zwischen funkelnden Farben, während Sindbad auf leuchtenden Wellen zu neuen Abenteuern aufbricht. Zahlreiche weitere Figuren aus Märchen, Sagen und Kinderbüchern begleiten die Gäste auf ihrer Reise durch diese zauberhafte Lichtlandschaft. Besonders außergewöhnlich: Das gesamte Lichtkonzept wurde eigens für Magdeburg entworfen und feiert bei Lumagica in dieser Form Weltpremiere. Viele der beeindruckenden Lichtfiguren wurden exklusiv für diesen Standort gestaltet und sind nur im Elbauenpark zu erleben.

Magdeburg 2026
„Magdeburger Märchenwelt“
02.10.-06.01.27
 Elbauenpark Magdeburg

LUMAGICA

Events:**31.10.2026**

Halloween-Event mit Feuerwerk

06.11.2026

Magdeburger Funkenmärchen – pyrotechnische Inszenierung

27.11.2026

Sternenstaub & Zaubergranz – pyrotechnische Inszenierung

Tickets ab
sofort unter

www.eventim.de | www.biberticket.de

und weitere Infos unter

www.lumagica.com



© Veranstalter

Damit präsentiert sich Magdeburg als Bühne einer internationalen Neuproduktion, die Fantasie, Design und Lichtkunst auf besondere Weise vereint. Mit über 300 kunstvoll gestalteten Lichtmotiven, mehr als 10.000 Metern Lichterketten, vielen Interaktionen und über 1.000 dekorativen Elementen wird der Elbauenpark zu einem leuchtenden Gesamtkunstwerk. Hinter jeder Kurve warten neue Perspektiven, liebevolle Details und eindrucksvolle Inszenierungen, die zum Staunen, Entdecken und Innehalten einladen.



© Veranstalter



© Veranstalter



Ein Beitrag von
Hendrik Reppin

Nachtschwärmer & Überflieger

Antonia und Max aus dem Jerichower Land wollen ihre
Begeisterung für Greifvögel weitergeben



© @aufdemwolfshof

Antonia und Max mit Tochter
Hilda und den Greifvögeln.

Idyllisch liegt der Vierseithof im Rande von Grabow, einem Ortsteil der Stadt Möckern im Landkreis Jerichower Land. Doch so malerisch und gemütlich sah es vor zehn Jahren hier noch nicht aus. Damals übernahm Max den sehr heruntergewirtschafteten Bauernhof. Heute ist der Vierseithof in der Gegend als „Der Wolfshof“ bekannt. Denn seit sich der Einzelunternehmer nach Feierabend um den Hof kümmert, ist die tschechoslowakische Wolfshündin Kira mit dabei. Längst ist der Wolfshof zum Zuhause für Frau und Kind geworden. Aber Max möchte den Hof auch zu einem Zuhause für Eulen und Greifvögel machen und die Faszination für die geheimnisvollen und majestätischen Vögel weitergeben.

Es sei vor zehn Jahren eher eine spontane Entscheidung gewesen, den alten Vierseithof in seinem Wohnort zu kaufen, erzählt Max über den Beginn seines eigenständigen Lebens. „Der Hof war sehr vernachlässigt worden und die Gebäude stark sanierungsbedürftig. Da musste eine Menge getan werden.“ Etwa zur gleichen Zeit gehörte ein Wolfshund-Welpen mit dazu. Fortan war beim Ausbau des Vierseithofs die Wolfshündin Kira immer mit dabei. „Ich bin hier in Grabow unweit des Hofes aufgewachsen. Ich wäre heute noch nicht so weit mit dem Ausbau, wenn ich nicht Unterstützung von Freunden und meiner Familie aus dem Ort bekommen hätte“, gesteht Max.

Inzwischen ist das Wohnhaus fertig ausgebaut und nicht nur ein Heim für Max und Kira. Schon vor über drei Jahren begann auf dem Wolfshof das Familienleben mit Antonia und kurz darauf mit Tochter Hilda. Auch ein Seitentrakt mit Wohnräumen ist bereits fertig, und die Scheunen sind geräumt.

Ebenfalls immer präsent war das Hobby: die Jagd. 2019 erwarb er in der Jagdschule in Pretzien bei Schönebeck den Jagdschein. Seitdem arbeitet er ehrenamtlich als Dozent dort.

Schnell entdeckten Antonia und Max ihre gemeinsame Leidenschaft für Greifvögel. „Ich habe schon als Kind auf den Äckern rund

Tochter Hilda und die seltene schwarze Schleiereule Runa sind im selben Jahr geboren.



um Grabow stundenlang Falken und Bussarde beobachtet“, so Max. „Ich war fasziniert von diesen Vögeln.“ 2021 habe er dann seinen Falknerschein bekommen.

Zu ihrem ersten Greifvogel seien sie eher zufällig gekommen. „Eigentlich waren wir unterwegs, um einen Wüstenbussard für die Jagd zu bekommen“, erzählt Antonia. „Sofort verliebt haben wir uns aber in eine Schleiereule, die sich frech auf unseren Kinderwagen gesetzt hat.“ Und dabei ist der Nachtvogel mit dem Namen Runa, den sie sich nach Grabow holten, ein echter Star. Schwarze Schleiereulen sind sehr selten. „Hinzu kam, dass Runa genauso alt ist, wie unsere Tochter Hilda. Da fiel die Entscheidung nicht schwer.“

Inzwischen gehört zur Familie auf dem Wolfshof auch ein Uhu, die größte europäische Eulenart, sowie ein Wüstenbussard, die in Europa am meisten genutzte Greifvogelart in der Falknerei.

Durch die Verbindung zur hiesigen Jägerschaft ist der Wolfshof auch schon zur Auffangstation für verletzte oder aufgefundene Greifvögel geworden. „In der Region gibt es nur wenige Anlaufstellen, wie Greifvögel aufgenommen werden können.“ So wurde in Grabow schon ein Turmfalke großgezogen und ein Sperber aufgepeppelt und ausgewildert.

Schon sehr schnell erkannten Antonia und Max, dass sie ihre Begeisterung für die Tiere gerne an andere weitergeben würden. „Mit Kindern zu arbeiten, macht große Freude“, so Max. „Es ist spannend, wie Mädchen und Jungen auf Eulen reagieren.“ Nachdem sie die Genehmigung erteilt bekommen haben, besuchen sie in regelmäßigen Abständen Schulen und Kindergärten. „Anfangen hatte alles mit dem Besuch in der Kindereinrichtung im Ort. Schnell hat sich das rumgesprochen und wir bekamen viele weitere Anfragen. Selbst die Kreisstadt Burg hat bereits Interesse an solchen Besuchen signalisiert.“ Dennoch wollen Antonia und Max den Bereich überschaubar halten.

„Wegen des Tierwohls wollen wir mit den Greifvögeln auf keinen Fall längere Strecken fahren.“

Dafür gibt es klare Vorstellungen von der Zukunft des Wolfshofs in Grabow: Nicht die typische Falknerei mit Vorführungen und Flugshow schwebt den beiden vor. „Wir könnten uns vorstellen, dass der Wolfshof zu einem Schulungshof für Kinder und Jugendliche wird. Zum Vierseitenhof gehört inzwischen ein etwa 10.000 Quadratmeter großer Garten. Auch dort könnten weitere Volieren stehen.“

Und Max blickt noch weiter in die Zukunft. Er stelle sich einen großen Anbau als Voliere vor, in dem exklusive Abende bei gedimmtem Licht mit interessierten Gästen und den geheimnisvollen Vögeln stattfinden. „Aber das sind Projekte, die noch in ferner Zukunft liegen“, geben Antonia und Max zu. Wer neugierig geworden ist und die Entwicklung des Wolfshofes verfolgen, den Alltag der Familie auf dem Wolfshof kennenlernen möchte kann das auf Instagram: Die Seite „aufdemwolfshof“ wird von Antonia und Max regelmäßig mit aktuellen Bildern, Texten und Videos bestückt.

Antonia & Max Instagramm

@aufdemwolfshof

Fischereibetrieb Uwe Marx
Willst du's frischer,
geh zum Fischer!

Wir begrüßen Sie recht herzlich
in unserem familiären Fischereibetrieb in der
Dorfstr. 20 in 39291 Wüstenjerichow.

Wir bieten unseren Gästen:

- eine idyllisch gelegenen Gaststätte, die von Freitag bis Sonntag, 11:30-14:00 Uhr geöffnet ist
- umgeben von zahlreichen Angelteichen, die nicht nur zum täglichen Angeln, sondern auch zum Spaziergehen und Verweilen einladen
- Fischverkauf von Frisch- und Räucherware immer mittwochs – sonntags von 10:00 Uhr – 18:00 Uhr
- Highlight ist unser jährliches Fischerfest am 2. September-Wochenende
- Sie können Ihren Urlaub auf dem Fischerhof buchen und auch Monteure sind bei uns herzlich willkommen

*Viele Grüße und bis bald
wünscht
Familie Marx*





Ein Beitrag von
Hendrik Reppin

Trommelklänge unter der Stadt

Burg und die Sage über geheimnisvolle Gänge

Es ist eine der bekanntesten Sagen im Landkreis Jerichower Land. „Der Trommler von Burg“ erzählt die Geschichte von geheimnisvollen unterirdischen Gängen unter der Stadt und vom ungewissen Schicksal eines jungen Mannes, der sich mutig ins Abenteuer stürzte.

Der Sage nach soll sich in einer Schänke in Burg, der Ratsweinschänke in der Mitte der Stadt, viele Male eine fröhliche Gesell-

schaft getroffen haben, die von ihren Erlebnissen berichteten und mit ihren Taten prahlten. Eines Abends hatte der Wirt etwas besonderes zu berichten. Er erzählte den staunenden Männern am Tisch von unterirdischen Gängen, die in verschiedenen Richtungen unter der Stadt führten. Ein Einstieg zu diesen Katakomben befände sich im Keller des Hauses. Ungläubig hörten die Stammgäste dem Wirt zu und forderten ihn auf, am nächsten Tag seine Behauptung zu beweisen.

Die Skulptur des Trommlers
am Breiten Weg in Burg ist ein
beliebtes Fotomotiv.



So traf sich tags darauf die Gesellschaft beim Wirt, der ihnen in seinem Keller eine schwere Eichentür öffnete. Ein Mann, der sich bei den nächtlichen Runden in der Schänke mit besonders abenteuerlichen Geschichten hervorgetan hatte, wurde auserwählt, dem unterirdischen Gang zu folgen. „So Dich der Teufel nicht holt, bekommst Du bei Deiner Rückkehr so viel Wein, wie Du haben willst“, soll der Wirt gesagt haben.

Ausgestattet mit ein paar Windlichtern und mit einer Trommel wurde der junge Mann in den dunklen Gang geschickt. Den Mut, ihrem Freund zu folgen, hatte wohl niemand. Stattdessen sollen sie ihr Ehrenwort gegeben haben, ihm zu Hilfe zu eilen, wenn seine Trommel verstummen würde. Schon nach kurzer Zeit war nur noch ein leiser Trommelschlag zu hören, bis der Ton schließlich vollends verstummte.

Ihrem Versprechen folgend, sollen die Männer dem Trommler noch nachgelaufen sein, doch der Modergeruch und die drückende Schwüle im Gang ließen die Männer schnell ermatten. In den Windlichtern brannten nur noch kleine Flammen und drohten zu erlöschen. Das Atmen fiel ihnen zunehmend schwerer und nur der Wirt, der die stickige Kellerluft gewöhnt war, soll mit dem Ruf „Rette sich, wer kann, sonst sind wir verloren!“ zur Rückkehr gedrängt haben. Erschöpft und dem Tode nahe schleppten sie sich zur Eichentür im Keller der Weinschänke. Vom Trommler fehlte jedes Lebenszeichen. Auch am folgenden Tag tauchte der Mann nicht wieder auf.

Laut den Erzählungen soll es keinen weiteren Versuch gegeben haben, die Gänge unter der Stadt Burg zu ergründen. Vielleicht schockiert vom traurigen Schicksal des Freundes, vielleicht aus Angst vor den unheimlichen Gängen unter seiner Wirtschaft, mauerte der Wirt schließlich den Eingang zu den Katakomben in seinem Keller zu. Sollten diese Gänge gegeben haben, sind sie sicherlich heute verfallen. Und dennoch sind die Menschen fasziniert von der Vorstellung, dass es geheimnisvolle Gänge unter der Stadt gibt und rätseln über das Schicksal des Trommlers von Burg. Ist der Geist des Trommlers noch immer dort unten gefangen? Hört man in stillen Nächten seine Schläge?

Seit der Landesgartenschau im Jahr 2018 werden von der Tourist Information Burg Stadtführungen angeboten. 2019 gibt es die ersten thematischen Stadtführungen. Seitdem erzählt jedes Jahr auch der „auferstandene“ Trommler von Burg, den Teilnehmern nicht nur die Geschichte mit den finsternen Gängen unter der Stadt, sondern auch andere Sagen und Geschichten der über 1075 Jahre alten Stadt. Die Stadtführung endet dann am Breiten Weg, gegenüber dem Rathaus. Hier steht die Skulptur des Trommlers von Burg, nur knapp 100 Meter von der einstigen Ratsweinschänke entfernt. Die detailreiche Bronzeplastik ist ein beliebtes Fotomotiv, auch wenn es nicht die Originalskulptur ist. Die ursprüngliche Skulptur aus Sandstein mit dem historisch gekleideten Mann und der markanten Trommel steht in den Ausstellungsräumen des Heimatvereins Burg und Umgebung e.V. in der Hainstraße 12, um ihn vor der Witterung zu schützen.



© KI generiert

Einen genauen Plan über die anstehenden Führungen und Stadtrundgänge in Burg gibt es im Internet unter

touristinfo-burg.de

Unter können sich Interessierte über eine Führung im Haus in der Hainstraße 12 informieren.

heimatverein-burg.com

Quellen: Buch „Sagen aus dem Jerichower Land“ von Markus Kurze

stadtborg.info

ES LEBE DIE FREIHEIT Raus aus dem Alltag. Rein ins Theater.

Klänge – Heimat – Experiment

Schauspiel, Oper, Phänomene, Education & Konzerte mit den Brandenburger Symphonikern!
Manche Schätze findet man nur auf der Bühne

bt

Jetzt Karten sichern!

f t i y t u s



Möbelhaus Naumann
Schnäppchen-Jäger aufgepasst!

Wir haben ständig reduzierte Möbel und Deko vorrätig!

Bäckerstraße 34 • 14770 Brandenburg an der Havel
www.moebelhaus-naumann.de
Tel.: 0 33 81- 22 40 27

Öffnungszeiten:
Mo.- Fr. 10–13 Uhr, 14–18 Uhr, Sa. 10–13 Uhr

VIelfalt & TRADITION

seit 1990



Brennereimanufaktur Loburg

Münchentor 3 • 39279 Loburg

Mail: post@brennerei-manufaktur.de

Web: www.brennerei-manufaktur.de

Tel.: 03 92 45/22 44

Öffnungszeiten:

Montag	Ruhetag	Samstag	13.00 – 17.00 Uhr
Dienstag – Freitag	10.00 – 17.00 Uhr	Sonntag	11.30 – 17.00 Uhr



Ein Beitrag von
Jessica Seemann

Natur und Landwirtschaft hautnah erleben

Im Südosten Schönebecks haben sich Anna und Andre Laue einen Traum erfüllt. Auf den 10 Hektar hinter ihrem Haus wachsen Beeren, Melonen und Kürbisse zum Selbstpflücken. Ihr ElbauenHof wächst stetig, das Konzept ist modern, kreativ und absolut familienfreundlich.

Noch hängen einige pralle, rote Himbeeren an den Sträuchern. Andre Laue wirft einen prüfenden Blick auf die Pflanzen. „Die Erdbeersaison ist ja bereits beendet“, berichtet der studierte Landwirt und zeigt auf das Feld nebenan. „In ein paar Wochen sind dann die Melonen dort hinten erntereif.“ Die exotischen Früchte bieten einen seltenen Anblick in hiesigen Gefilden. „Letztes Jahr hatten wir Besucher aus Albanien, die sich mit unseren Melonen eingedeckt haben“, erzählt Laue stolz. „Sie meinten, dass die Früchte wie bei ihnen zu Hause schmecken.“ Ein größeres Lob kann man wahrlich nicht bekommen.

Das Besondere am ElbauenHof: Man kann sich alles selbst pflücken. Dabei ist es übrigens auch völlig okay, wenn die eine oder andere Erdbeere direkt im Mund landet. Besonders für die kleinen Besucher ist das Selbsterntefeld ein Erlebnis. „Die Kinder lernen hautnah, woher das leckere Obst kommt und wie Landwirtschaft funktioniert“, berichtet Anna Laue. Als Grundschullehrerin ist ihr der pädagogische Ansatz wichtig. „Aber die Kids erfahren auch, wie viel Arbeit hinter dem Anbau von Lebensmitteln steckt.“ Das Konzept geht auf. „Unsere Früchte werden gut angenommen. Die Gäste kommen von überall.“



Anna und Andre Laue ist eine natürliche und artgerechte Haltung der Pensionspferde wichtig.

© Susanne Kiegeland

© Susanne Kiegeland



Anna und Andre Laue bieten in Schönebeck Beeren, Melonen und Kürbisse zum Selbstpflücken an.

2022 begannen die Laues mit ihrem ersten Erdbeer-Selbstpflückfeld. Mittlerweile ist daraus ein Erlebnisort für Familien entstanden, der sich stetig weiterentwickelt. Auf der gegenüberliegenden Straßenseite schlummert ein kleines altes Bauerngehöft, das nach und nach mit viel Herzblut und Kraft ausgebaut wird. „Im Erdgeschoss entsteht ein Hofladen“, erklärt Anna Laue. „Dort wird es natürlich nicht nur unsere Früchte geben, sondern auch weitere regionale Köstlichkeiten aus der Umgebung.“ Ein kleines Café und eine Festscheune sind ebenfalls in Planung. Im nächsten Sommer soll der Hofladen fertig sein.

„Außerdem ist im Herbst der Bau eines großen Spielplatzes geplant“, erzählt Andre Laue stolz. Man merkt dem 32-Jährigen und seiner Frau an, dass sie für ihr Projekt brennen. Die Ideen sprudeln nur so. „Manchmal ist es ganz schön viel“, geben sie zu und ergänzen: „Wir suchen dringend Unterstützung. Am liebsten jemanden, der kreative Ideen und ein Gespür für das Landleben mitbringt. Denn den Laues geht es nicht um Effekthascherei. Sie sind absolut naturverbunden und möchten ihren Besuchern eine wertvolle und bleibende Erinnerung mitgeben. „Dafür braucht es keine großen Events“, weiß das junge Paar.

Begonnen hatte alles mit einem ganz anderen Konzept: „Wir wollten schon immer etwas Eigenes machen. Also haben wir 2020 den Pferdehof gegründet – als Grünlandbetrieb mit Pensionspferdehaltung“, erinnert sich Anna Laue. Die passionierte Reiterin kommt ursprünglich aus dem Mansfelder Land und hat ihre Kindheit und Jugend im landwirtschaftlichen Betrieb ihrer Großeltern verbracht. Die Liebe zu den Pferden hat sie von ihrem Großvater geerbt. „Doch nach und nach kristallisierte sich heraus, dass es mehr sein soll, als nur Pferde.“

© Susanne Kiegeland



Der Pferdehof beherbergt derzeit circa 50 Pensionspferde.

Dennoch. Die Pensionspferde sind geblieben – mittlerweile 50 an der Zahl. Und auch dieser Teil des Laueschen Gesamtkonzepts ist von Besonderheiten geprägt. „Für uns steht das Wohl der Pferde an erster Stelle. Deshalb legen wir Wert auf eine großzügige Weidehaltung und den täglichen Koppelgang. Frische Luft, freie Bewegung und das Miteinander in der Herde schenken den Pferden Lebensfreude, fördern ihre Gesundheit und lassen sie Pferd sein“, erklärt die Expertin. „Unser Betrieb bietet unter anderem eine Reithalle, Außenreitplätze, einen Roundpen, Offenställe und eine Solekammer, aber keine Boxenhaltung.“

Und noch eine Besonderheit gibt es auf dem Pferdehof: „Wir betreiben hier einen HIT-Aktivstall“, sagt Anna Laue. „Diese Kombination aus großzügiger Weidehaltung, täglichem Koppelgang

Solequell Bad Salzelmen

Baden, Saunieren, Wohlfühlen.



Tauchen Sie ein in die Welt der Entspannung im Solequell. Erleben Sie die wohltuende Kraft der natürlichen Sole in unserer weitläufigen Badebereich, genießen Sie unsere Saunaangebote oder lassen Sie sich bei einer Massage verwöhnen.

Sie suchen eine neue Herausforderung? Werden Sie Teil unseres Teams.

Wir suchen zum nächstmöglichen Zeitpunkt einen Fachangestellten für Bäderbetriebe (m/w/d). Weitere Infos unter www.solepark.de.

Solequell – Ihr Ort für Gesundheit und Erholung.



Solequell Bad Salzelmen

Dr.-Tolberg-Str. 33 | 39218 Schönebeck
Tel. 03928 7055-66
E-Mail: info@solepark.de

Öffnungszeiten

Mo.-Mi. 10.00 - 21.00 Uhr
Do., So. 09.00 - 21.00 Uhr
Fr., Sa. 09.00 - 22.00 Uhr



und einem durchdachten Aktivstallkonzept fördert Bewegung, soziale Kontakte und eine artgerechte Fütterung – ganz so, wie es der Natur des Pferdes entspricht. So schaffen wir einen Lebensraum, in dem sich unsere Pferde rundum wohlfühlen und jeden Tag Pferd sein dürfen.“

Zwar sind der Pferdehof und der ElbauenHof getrennte Konzepte, aber in einem vereinen sich beide Konzepte: Wenn die Laues etwas machen, dann machen sie es mit einhundert Prozent Hingabe – und das merkt man an jedem Fleck des Hofes.

„Im Herbst startet übrigens die Kürbissaison“, wirft Andre Laue ein. Auch dann lohnt es sich vorbeizuschauen. Und wer weiß, welche Überraschungen bis dahin noch auf die Besucher warten.

Der ElbauenHof (das Selbstpflückfeld)

ist Donnerstag bis Sonntag
von 10 bis 18 Uhr geöffnet.

Kaffee, Eis und Waffeln gibt
es Freitag-Sonntag von 11-18 Uhr.

Aktuelle Informationen zu den Kulturen
und Öffnungszeiten jederzeit unter



www.pferdehof-elbaue.de

© KI generiert



Polsterei

» Beziehen, Aufarbeitung und
Reparatur von Polstermöbeln
» Restauration von Antik-
polstermöbeln

Öffnungszeiten:
Di + Mi 9:00 - 12:00 Uhr
und 15:00 - 18:00 Uhr
Tel. 039291-2535
E-Mail: polstereischmidt@t-online.de



Speicher-Café

» Wechselndes Kuchensortiment & Eis (nur saisonal)

Öffnungszeiten: Do-So 14:00 - 18:00 Uhr
Tel. 039291-46234 (Tischbestellung)

39240 Calbe (Saale) | Bernburger Straße 8

Vom Bauernhof bis zum Frühstückstisch

Seit 2016 begeistern die AOK Sachsen-Anhalt und die Landfrauen Kinder mit den Projekten „Bauernpaten“ und „Gesundes Frühstück in Kitas“ für gesunde Ernährung.



©: AOK / Andreas Lander

Mit den Bauernpaten erleben Schulkinder direkt auf den Bauernhöfen, dass die Kuh nicht lila ist, woher Lebensmittel kommen, wie sie produziert werden und welche Arbeit dahintersteckt.

der AOK Sachsen-Anhalt sind wir besonders stolz“, erklärt Sibylle Klug, Landesvorsitzende der Landfrauen. In dieser schnelllebigen Zeit könne man bei einem Projektzeitraum von zehn Jahren von echter Nachhaltigkeit und Beständigkeit sprechen.

„Die Landfrauen sind genau wie wir regional verwurzelt, was die Projekte zu etwas ganz Besonderem machen“, betont Saage. „Sie verbinden praktisches Ernährungswissen, regionale Erfahrungen und unsere Präventionsziele auf einzigartige Weise.“ Die Projekte seien inzwischen weit über Sachsen-Anhalt hinaus bekannt und geschätzt.

Die erfolgreiche Arbeit soll auch in Zukunft fortgeführt und weiterentwickelt werden, damit noch mehr Kinder frühzeitig für eine gesunde Lebensweise begeistert werden können. Die Projekte wurden deshalb bis 2028 verlängert.

Informationen gibt es unter

www.deine-gesundheitswelt.de/kinderprojekte

Damals war noch nicht absehbar, wie erfolgreich und langfristig sich die Zusammenarbeit entwickeln würde, erklärt AOK-Landesrepräsentant Henry Saage, der die Projekte mit auf den Weg gebracht hat. Heute sind sie ein fester Bestandteil der Gesundheitsprävention im Land.

Die Projekte bringen Ernährung in den Alltag der Kinder: Mit den Bauernpaten erleben Schulkinder direkt auf den Bauernhöfen, dass die Kuh nicht lila ist, woher Lebensmittel kommen, wie sie produziert werden und welche Arbeit dahintersteckt. Beim gesunden Frühstück bereiten die Kinder in Kitas gemeinsam mit den Landfrauen frische Speisen zu und entdecken den natürlichen Geschmack unverarbeiteter Lebensmittel. „Das bleibt in Erinnerung und prägt nachhaltig. Das bedeutet im wahrsten Sinne des Wortes: fürs Leben lernen“, so Saage.

Ein Erfolgsfaktor beider Projekte ist die Partnerschaft mit den Landfrauen des LandFrauenverband Sachsen-Anhalt e.V., die ihr Wissen und ihre Erfahrung in die Einrichtungen tragen. „Auf die enge und in dieser Form deutschlandweit einmalige Zusammenarbeit mit

Restaurant- & Hotelverzeichnis

Salzlandkreis

Gaststätte "Deutsches Haus"

- ✚ Vor dem Bahnhof 273, 06464 Frose/Anhalt
- ☎ 034741/338 | 0178/6833692
- Deutsche Küche – hier kocht der Chef noch selbst



In Hecklingen auf der Salzstelle
weiden ganzjährig Konik-Pferde.



Ein Beitrag von
Jessica Seemann

Maritime Vegetation dank tierischer Naturschützer

Auf einer unscheinbaren Wiese in Hecklingen gibt es ungeahnt spannende Flora und Fauna zu erleben. Eine Herde Konik-Pferde sorgt für die benötigte Ordnung im Chaos.

Vom Weiten sieht sie aus wie eine ganz normale Wiese. In der Ferne sind Tiere zu erkennen, ein Elektrozaun begrenzt das Gebiet. Christiane Hönicke fährt soeben auf den angrenzenden Parkplatz mit einem großen, gefüllten Kanister auf ihrem Anhänger. Die studierte Biologin bringt frisches Wasser für die 11 Konik-

Pferde, die hier weiden. Soweit alles ganz normal. Doch bei näherem Hinschauen erkennt man rasch: Dort in Hecklingen im Salzlandkreis wächst doch recht ungewöhnliches Kraut auf einer der bedeutendsten und wissenschaftlich am gründlichsten untersuchten Binnenlandsalzstellen Mitteleuropas.

Veranstaltungen 2026 im Schlosshotel

Live-Musik mit "Joke"
Folk, Jazz, Raggae

10. Oktober, 19 Uhr

Live-Musik mit
"Wind & Willow"
Celtic Folk

13. November, 19 Uhr

Vorfreude-
weihnachtsmarkt
14. November, 14 bis 19 Uhr

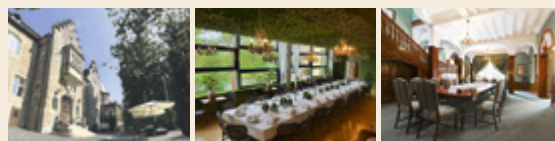
Krimi-Dinner
„Klassentreffen“
6. November, 19 Uhr

Krimi-Dinner
„Silencio“
3. Dezember, 19 Uhr

Silvester-Gala
mit DJ, Feuerwerk
und Gala-Bankett
31. Dezember, 19 Uhr

**Infos und Eintrittskarten direkt im Hotel
oder per Telefon (03473) 94 52 52**

 **Schlosshotel**
VILLA WESTERBERGE



An den Westerbergen 1 • 06449 Aschersleben
www.villa-westerberge.de

Seit 2022 ist ein Teil des 35 Hektar großen Gebietes in den guten Händen der Primigenius gGmbH, einer Tochtergesellschaft des NABU, die sich auf Naturschutz- und Landschaftspflegeprojekte spezialisiert hat.

„Wir haben hier unter unseren Füßen mächtige Salzschieben“, erklärt Christiane Hönicke, die seit 2025 Geschäftsführerin der Primigenius gGmbH ist. „Wenn das Regenwasser in den Boden eindringt, entsteht eine Sole, die an manchen Stellen wieder an die Oberfläche tritt.“ Und dieser Umstand lässt hier eine besondere Vegetation entstehen. Hier findet man Insekten, aber auch Pflanzen, die man sonst eigentlich nur in Meeresnähe entdeckt.

Christiane Hönicke bleibt kurz stehen und macht auf ein besonderes Pflänzchen zu ihren Füßen aufmerksam. „Das ist der sogenannte Queller“, berichtet sie und zeigt auf ein winziges, spargelähnliches Gewächs. Ein wundersamer kleiner Kerl, der aufgrund des hohen Salzgehalts im Boden schon gut gewürzt schmeckt. „Manchmal ist der Queller auch in Delikatessläden zu finden, aber hier wächst er einfach wild.“

Von Weitem stößt Dietmar Spitzenberg dazu. Heute dokumentiert er mit der Kamera die Entwicklung der Salzstelle. Der Werkzeugmacher im Ruhestand kümmert sich in seiner Freizeit um die Salzstelle. „Ich wohne in Hecklingen“, berichtet der Ehrenamtler. „Ich kenne das Gebiet sehr gut.“ Und das merkt man: Sein Wissen um die Geschichte der Salzstelle ist umfangreich. „Leider hat es letzte Nacht geregnet, sonst könnte man jetzt sehr gut das Salz auf dem Boden erkennen, das aus dem Untergrund austritt“, erklärt er. „Die Vögel aus der Umgebung kommen hierher, um sich mit Salz zu versorgen.“

Für Herrn Spitzenberg ist es eine Passion. Für Christiane Hönicke und ihr Team ist er ein Segen. Und beide sind sich einig: Die Pferde sind die wahren Helden im hiesigen Arten- und Naturschutz. „Vor vier Jahren stand hier meterhoch das Schilf“, berichtet Hönicke. „Die Vegetation war dadurch sehr eintönig. Da kamen unsere Pferde ins Spiel, die sich erst einmal durch das Gras gefressen und dafür gesorgt haben, dass weniger durchsetzungsfähige Pflanzen wieder stärker wachsen konnten.“ Gehalten werden die Konik-Pferde ganzjährig auf der Weide – ohne Stall, ohne Zufütterung und auch ohne Medikamente. „Wir haben großes Glück mit unseren Tieren“, berichtet die Naturschützerin. „Die polnische Rasse ist sehr pflegeleicht.“ Und zum Teil auch sehr zutraulich: „Eine Hälfte lässt sich streicheln, die andere Hälfte schaut nur neugierig und hält etwas Abstand“, lacht Hönicke.

Christiane Hönicke kommt ursprünglich aus Wittenberg, wohnt mittlerweile in der Nähe von Halle. Regelmäßig schaut sie in Hecklingen nach dem Rechten und bringt den Tieren Wasser. Das ist das Wichtigste, denn die salzigen Pflanzen mögen die Tiere zwar, Salzwasser wäre jedoch schädlich.

Die Biologin weiß: „Die Pferde machen hier den Hauptjob.“ Doch was genau bedeutet das eigentlich? „Unsere Weidetiere sind dafür zuständig, das Gras abzufressen“, erklärt sie. „Doch es ist nicht nur wichtig, was hineinkommt – die Tiere produzieren auch wertvollen

Dung. Der wiederum ist Lebensraum verschiedener Insektenarten. In der normalen Landschaft haben wir kaum noch Pferdehaufen als Nahrungsquelle für Vögel. Unsere Ganzjahresweiden schließen diese Lücke. Zudem schaffen die Weidetiere mit ihren Hufen offene Bodenstellen, was ein wichtiger Faktor für Wildbienen ist.“

Das ist das Faszinierende und Elementare an einem Ökosystem: Alles hängt mit allem zusammen. Flora und Fauna suchen sich ihre eigenen Wege. Das kann man nicht im Labor nachbauen. Und genau deshalb ist Naturschutz so wichtig.

Die Primigenius gGmbH lädt gemeinsam mit dem NABU Regionalverband Köthen am 18. September 2026 um 18 Uhr zu einer Exkursion zu den Salzwiesen in Hecklingen.

Treffpunkt ist der Bauhof Ecke Gänsefurtherstr. / Birkenweg in 39444 Hecklingen.



© KI generiert

29. Schönebecker Operettensommer

MITTELDEUTSCHE
KAMMER
PHILHARMONIE

FRAU LUNA

26. JUNI BIS 25. JULI 2027

Mi bis So, jeweils 16 Uhr | Freilichtbühne Bierer Berg

Der Kartenvorverkauf beginnt bereits am 1. OKTOBER 2026!
Sichern Sie sich rechtzeitig Ihren Lieblingsplatz zu Ihrem Wunschtermin!

KARTENVERKAUF: WWW.MKP-SBK.DE
und an allen bekannten Vorverkaufsstellen

Getränke uelle

... einfach mehr drin



DIE GETRÄNKEKÖNNER



Ein Beitrag von
Katrin Wedekind

Eine Bühne für alle Sinne

Im AndersWeltTheater in Stolberg werden Bühne, Küche und Gastfreundschaft eins. Christiane und Mario Jantosch erzählen, wie aus einer Idee ein besonderer Kulturort im Südharz wurde.

Wenn Christiane und Mario Jantosch an einem Vorstellungsabend ihre Gäste begrüßen, liegt bereits ein langer Arbeitstag hinter ihnen. Sie haben eingekauft, gekocht, Tische gedeckt, Reservierungen bearbeitet und letzte organisatorische Fragen geklärt. Kurz darauf wechseln sie die Kleidung, gehen eine Etage höher und stehen auf der Bühne. Nach dem ersten Teil folgt wieder der Gang in die Küche, dann werden die nächsten Speisen serviert – und anschließend geht das Theater weiter.

Im AndersWeltTheater in Stolberg gehören Kunst, Kulinarik und persönliche Gastfreundschaft untrennbar zusammen. Das Haus bietet nur rund 40 Plätze. Gerade diese überschaubare Größe macht seinen Reiz aus. Das Publikum sitzt nah an den Darstellern, erlebt Schauspiel, Literatur und Musik unmittelbar und kommt häufig auch mit den Künstlern ins Gespräch.

„Wir machen eigentlich alles selbst“, erzählen Christiane und Mario Jantosch. Dazu gehören nicht nur Kochen, Service und Schauspiel,

sondern ebenso Buchhaltung, Werbung, Spielplangestaltung, Kartenreservierungen und die Entwicklung neuer Programme. Vieles geschieht am heimischen Schreibtisch, anderes zwischen Küche, Gastraum und Bühne. Ein klassischer Arbeitstag lässt sich dabei kaum beschreiben. Jeder Tag richtet sich nach den kommenden Vorstellungen, den Buchungen und den vielen Aufgaben, die ein kleines freies Theater am Leben halten. Die Geschichte des Hauses begann eher zufällig. Ein Gastronom hatte das Künstlerpaar gebeten, ein Halloween-Programm in seinem Restaurant zu spielen. Er kochte, die Jantoschs standen mit ihren „Geschichten aus der Gruft“ auf der Bühne. Dabei entstand die Idee, Theater und Essen dauerhaft miteinander zu verbinden. Als das zunächst ins Auge gefasste Lokal nicht mehr zur Verfügung stand, führte ein Makler sie zu einem anderen Gebäude: einem Haus mit gastronomischen Räumen im Erdgeschoss und einer separaten Etage für das Theater.

„Als wir das Haus sahen, war der Ideentopf sofort am Überkochen“, erinnert sich das Paar. 2011 eröffneten sie hier ihr festes Theater. Aus der zuvor reisenden freien Bühne wurde ein Kulturort mit eigener Adresse.

Ein Leben für die Bühne

Beide Jantoschs kommen aus dem Theater. Christiane studierte Gesang an der Musikhochschule Leipzig und arbeitete später als Sängerin. Mario war unter anderem Musikdramaturg am Theater Nordhausen und 14 Jahre lang Intendant des Harzer Bergtheaters in Thale. In Nordhausen lernten sie sich kennen. Seit fast vier Jahrzehnten sind sie verheiratet, haben 5 Kinder und seit vielen Jahren nicht nur privat, sondern auch beruflich nahezu täglich zusammen.

Dass das funktioniert, liegt für sie an der gemeinsamen Leidenschaft. Beide wussten von Anfang an, worauf sie sich einließen, Wochenendarbeit, wechselnde Projekte, unsichere Einnahmen und wenig klar abgegrenzte Freizeit. Das Künstlerleben sei oft anstrengend, sagen sie. Man müsse vielseitig aufgestellt sein und immer wieder neue Wege finden. Gleichzeitig hätten sie durch ihre Arbeit viele besondere Menschen kennengelernt und Erfahrungen gesammelt, von denen sie bis heute zehrten und zehren.

Zum eigenen Repertoire gehören literarisch-musikalische Abende über Persönlichkeiten wie Wilhelm Busch, Joachim Ringelnatz, Heinrich Zille oder Hildegard Knef. Hinzu kommen Programme über die Liebe, italienische Abende, Märchenessen für Kinder sowie Kabarett, Konzerte und internationale Gastspiele. Die Speisen werden jeweils passend zum Thema des Abends ausgewählt. Aktuell arbeiten die Jantoschs außerdem mit einer neuen Pianistin, Nivia Hillerin, an einem Programm, das durch die Geschichte des Musicals führen soll.

Frischer künstlerischer Austausch ist ihnen wichtig. Regelmäßig laden sie Kabarettisten, Singer-Songwriter und andere Gäste nach Stolberg ein. Manche Künstler hätten hier während ihrer ersten Deutschlandtourneen gespielt und später größere Bekanntheit erlangt. Für viele sei das kleine Theater ein besonderer Ort, beinahe wie ein Club, persönlich, konzentriert und nah am Publikum.

Auch außerhalb des Hauses engagiert sich das Paar. Auf der Waldbühne Stolberg realisieren die Jantoschs große Gemeinschaftsprojekte, an denen Kinder, junge Darsteller, Menschen



mit Behinderung sowie professionelle und ehrenamtliche Mitwirkende beteiligt waren. Damit reicht ihre Arbeit weit über den eigenen Spielbetrieb hinaus. Das AndersWeltTheater ist heute ein wichtiger kultureller Ankerpunkt für Stolberg und den Südharz.

Zwischen Idealismus und leer gebliebenen Stühlen

Trotz aller Erfolge bleibt der Betrieb ein tägliches Wagnis. Manche Vorstellungen sind ausverkauft, an anderen Tagen kommen nur wenige Reservierungen. Gerade in Ferienzeiten schwankt die Nachfrage stark. Dann stellt sich die schwierige Frage, ob eine Aufführung mit wenigen Gästen stattfinden kann oder abgesagt werden muss.

Die Folgen der Corona-Jahre seien weiterhin zu spüren, sagen die Jantoschs. Viele Menschen hätten sich daran gewöhnt, zu Hause zu bleiben. Theater- und Kulturbesuche würden heute kurzfristiger geplant. Für ein kleines Haus ohne großes finanzielles Polster ist das eine Herausforderung.

Aufgeben kommt für Christiane und Mario Jantusch dennoch nicht infrage. Zu viele Ideen warten darauf, verwirklicht zu werden. Zwischen Buchhaltung, Küche, Proben und Spielplan entstehen neue Programme, werden Kostüme hervorgeholt und Gäste eingeladen. Und wenn am Abend die ersten Besucher eintreten, verwandelt sich das kleine Haus am Stolberger Markt erneut in eine andere Welt, eine Welt mit vielen Geschichten, Musik, gemeinsamer Mahlzeiten und unmittelbarer Begegnungen.

Unser Hofladen „**Alte Schäferei**“ in Gerbstedt bürgt für Qualität durch traditionelles Handwerk

Saison 01. Oktober bis Ende Mai

- frische Hausschlachteprodukte vom Schwein, Herstellung mit Naturgewürzen
- frisches Galloway - Rindfleisch
- frisches Lammfleisch
- frische Eier aus Bodenhaltung
- Wurstprodukte vom Pferd, Ziege und Lamm

Sie finden uns am „**Nebel 13 b**“ direkt hinterm Groschenmarkt.
Tel. 03 47 83/2 99 62

Dienstag – Freitag	08.30 – 12.00 Uhr 13.00 – 18.00 Uhr
Samstag	08.00 – 11.00 Uhr




AndersWeltTheater in Stolberg

Betreiber: Christiane und Mario Jantusch

Adresse: Am Markt 2, 06536 Südharz, Ortsteil Stolberg

Angebot: Schauspiel, Musik, Kabarett, Lesungen, Gastspiele und kulinarische Themenabende

Kapazität: regulär etwa 40 Plätze

Besonderheit: Auf viele Programme abgestimmte Menüs, serviert von den Künstlern selbst

Reservierung und Spielplan:

Telefon:

034654 10550

www.anderswelt-theater.de



© KI generiert



Ein Beitrag von
Katrin Wedekind

Der Beginn einer großen Bergbautradition

Die Sage von Nappian und Neucke erzählt vom Ursprung des Mansfelder Kupferschieferbergbaus und von einer Tradition, die in Liedern bis heute weiterlebt



© Regionalgeschichtliche Sammlungen der Lutherstadt Eisleben

Die beiden romanischen Sandsteinfiguren verkörpern die legendären Begründer des Mansfelder Bergbaus Nappian und Neucke.

die Landschaft und das Leben der Menschen über Jahrhunderte prägen sollte. Mit dem Bergbau entwickelte sich auch eine eigene Kultur. Dazu gehörten die Bergmannslieder. Sie erzählen von der schweren und gefährlichen Arbeit unter Tage, von Gemeinschaft, Glauben und der Hoffnung auf eine sichere Rückkehr ans Tageslicht. Das Singen vor, während und nach der Arbeit ist, im Mansfelder Bergbau schon früh belegt. Bis heute besonders bekannt ist „Glück auf, Glück auf, der Steiger kommt“. Das Steigerlied wurde in unterschiedlichen regionalen Fassungen gesungen und gehört auch zur Mansfelder Bergbautradition. So verbindet sich die Sage vom glänzenden Stein mit einer musikalischen Tradition, die die Erinnerung an Generationen von Bergleuten bis heute lebendig hält.

info@musikland-sachsenanhalt.de

info@hettstedt.de

harzer-sagen.harz-urlaub.de

Es soll im Jahr 1199 gewesen sein, zwei junge Bergleute aus Goslar, Nappian und Neucke, machten sich auf den Weg, um fern ihrer Heimat ihr Glück zu suchen. In der Gegend von Hettstedt wurden sie der Sage nach von Räubern überfallen. Nappian wurde dabei von einem Pfeil an der Schulter verletzt. Neucke gelang es jedoch, die Angreifer in die Flucht zu schlagen. Unterschlupf fanden die beiden bei einem Köhler. Während Nappian sich von seiner Verletzung erholte, half Neucke bei der Arbeit. Beim Abräumen eines Meilers bemerkte er plötzlich einen ungewöhnlich glänzenden Stein. Der Köhler erzählte ihm, dass solche Steine beim Roden in der Gegend häufiger auftauchten. Neucke, selbst Bergmann, wurde hellhörig. Er brachte den Fund nach Goslar und ließ ihn untersuchen. Es war Kupfererz.

Der Überlieferung nach kehrten Nappian und Neucke daraufhin zurück und begannen am Kupferberg bei Hettstedt mit dem Abbau. Ihr Fund gilt als sagenhafter Beginn des Mansfelder Kupferschieferbergbaus, der

ROSEN HOTEL
— SANGERHAUSEN —

★ HOTEL

★ FEIERN

★ BIERGARTEN

★ RESTAURANT

★ TAGUNGEN

★ BOWLING

wohlfühlen – geniessen – entspannen

Juri-Gagarin-Straße 30 ★ 06526 Sangerhausen ★ Tel. 03464 / 54 46 44
 Fax 03464 / 54 49 33 ★ info@rosenhof.net ★ www.rosenhof.net



Elvira Pfendt (links) mit David Pfendt (Betriebsleiter 4.v.l.)
Isaak Pfendt (Betriebsleiter 5.v.l.), Mitarbeiter Simon Geisler
(rechts) und weiteren Mitgliedern ihrer großen Familie.

Ein Beitrag von
Andrea Hamann-Richter

Eine vielfach geschätzte Hofkäserei schreibt Erfolgsgeschichte

Wie es durch den einfachen Wunsch nach mehr Platz für die Kinder vor mehr als 20 Jahren zu dem „Bio-Hof Pfendt“ in Pratau bei Lutherstadt-Wittenberg kam.

Rohmilch, Joghurt, Quark, Käse — Die Vielfalt an Lebensmitteln und vor allem aber deren hochwertige Qualität werden auf dem Hof der Familie Pfendt in Pratau bei Lutherstadt-Wittenberg großgeschrieben. Es sind Bio-Lebensmittel, weshalb die Großfamilie das Areal liebevoll auf den Namen „Bio-Hof Pfendt“ getauft hat. Wer ihn besucht, trifft auf friedlich grasende Milchschafe, eine hofeigene Käserei und einen Familienbetrieb, der weit über die Region hinaus auch für seine Schafmilchprodukte bekannt ist.

Der Hof hat eine besondere Geschichte und sie begann im Jahr 2000. Da kamen die Eltern mit ihren damals neun Kindern aus dem sächsischen Oschatz nach Pratau in die Lindenstraße. Der Grund war ein ganz Pragmatischer: „Wir brauchten wegen der vielen Kinder einfach Platz“, so Elvira Pfendt. Nach und nach verpassten sie dem Areal eine Frischekur. Die Betonwüste im Zentrum des Hofes wurde zu einer grünen Rasenfläche mit einem Spielplatz für den Nachwuchs. Das eingefallene Dach des Nebengebäudes wurde neu eingedeckt und dabei halfen Freunde, wofür die Pfendts heute noch dankbar sind. Damals dachten

sie noch nicht an eine ausgearbeitete Geschäftsidee. Sie kam im Jahr 2004 eher aus der Not heraus auf Grund der Arbeitslosigkeit von Stefan Pfendt. Die Familie fuhr in einen Urlaub nach Österreich und lernte dort, wie sie Milchscheafe halten und traditionell Schafskäse herstellen kann. Die Begeisterung für diese besondere Form der Landwirtschaft war geweckt – und aus einer Urlaubsinspiration entwickelte sich nach und nach ein neues Lebenskonzept. Nach der Rückkehr begannen Pfendts nämlich, zunächst sechs Schafe zu melken und aus ihrer Milch Schafskäse zu produzieren. Und das in liebevoller Handarbeit und aus frischer Rohmilch ohne jeglichen Zusatz von Farb- und Konservierungsstoffen. Sie eigenen sich übrigens sehr für den Verzehr für Kuhmilchallergiker, laktoseunverträgliche Menschen und Neurodermitiker.

Was zuerst noch für den Eigenverbrauch und für Freunde und Bekannte gedacht war, entwickelte sich zunehmend zu dem ökologisch bewirtschafteten Bio-Hof. Schon im Herbst 2004 schaffte die Familie zehn weitere Tiere und zwar ostfriesische Milchscheafe an und der Betrieb wurde offiziell als Ich-AG von Stefan Pfendt angemeldet. Schon im Januar des nächsten Jahres erblickten die ersten eigenen Lämmer im Stall das Licht der Welt. „Sie waren eine wunderbare Beschäftigung für unsere Kinder“, so Elvira Pfendt. Gemeinsam bauten Eltern und Kinder den Betrieb Schritt für Schritt aus. Jeder packte mit an – im Stall, auf den Weiden, in der Käserei oder beim Verkauf auf Märkten. In einem alten DDR-Badezimmer entstand eine erste kleine Käserei, in der Elvira Pfendt den Käse formte. Stefan Pfendt baute mit den älteren Söhnen einen Melkstand und sie pachteten Grünland. Die Schafe gingen morgens auf die Weide und alle halfen mit, die am Abend wieder reinzuholen, den Haushalt in Ordnung zu halten, die Produktion am Laufen zu halten und bei Bedarf auch, die Babys zu versorgen. Die Kinder wurden groß, heirateten und schenkten ihren Eltern in den Jahren mehr als 20 Enkel.

Die anfangs kleine Schafherde vergrößerte sich auch und wuchs zu einer Gruppe von etwa 100 Milchscheafen heran, die während der Sommermonate auf den Elbwiesen grasen. Ergänzt wird der Betrieb heute durch Jersey-Milchkühe, Hühner, Gänse, Enten, Bienen sowie weitere Tiere, die zum vielfältigen Hofleben gehören. Während die Tischrunde in dem Haus kleiner wurde, wurden es mehr Maschinen im Betrieb. Was früher in Handarbeit geschah, wurde so nun leichter – beispielsweise durch Rundballenpressen und stärkerem Traktor. So wurde die Arbeit im Stall und in der Käserei durch weitere Modernisierungen einfacher und effektiver. Heute gibt es neben den Milchprodukten, wie den verschiedenen Käsen noch Honig, Marmelade, Seife, Zahnpasta und je nach Bestand und Saison Felle, Fleisch, Wurst Kartoffeln und weitere Produkte. Die ökologische Wirtschaftsweise bildet dabei bis heute die Grundlage des gesamten Betriebes.

Unterstützung bekommen Pfendts auch durch Jugendliche, die auf dem Hof ein Freiwilliges Ökologisches Jahr absolvieren und dabei nicht nur tatkräftig mit anpacken, sondern auch viele Erfahrungen im Umgang mit der Natur machen. Sie erleben so das Frühlingserwachen viel bewusster, die Hochsaison in der Melk- und Käsezeit, den Besuch vieler Märkte, die Ernte im Herbst, die Lamm-Zeit und die Renovierungen im Winter. Trotz der Weiterentwicklung ist das Grundprinzip geblieben: Landwirtschaft als Gemeinschaftsaufgabe, getragen von Zusammenhalt und dem respektvollen Umgang mit Mensch, Tier und Natur.



Mit der Produktion des hofeigenen Schafskäses begann die Ära auf dem Bauernhof bei Pratau. Dieser Käse ist auch gut für Kuhmilchallergiker geeignet.

Öffnungszeiten Hofladen

Do.: 10:00–12:00 Uhr & 14:00–18:00 Uhr

Fr.: 10:00–12:00 Uhr & 14:00–16:00 Uhr
und nach Absprache

Kuh-Rohmilch erhältlich täglich
(telefonische Reservierung und Terminabsprache!)

Kontakt

www.pfendts-biohof.de

Telefon: 03491 433 84 31

Email: info@pfendts-biohof.de

Anschrift: Pfendts Biohof
Pratauer Lindenstraße 9
06888 Luth. Wittenberg



© KI generiert

Restaurant- & Hotelverzeichnis

Landkreis Wittenberg

Hotel & Restaurant „Namaste India“

✚ Dessauer Str. 93, 06886 Lutherstadt Wittenberg
☎ 03491/6953500 oder 0162/4717523
✉ nschandi4@gmail.com
► indische Spezialitäten, frische Zubereitung,
Restaurant, Hotel, Lieferservice



Der beste Fisch der Region

Angelparadies, frischer / geräucherter Fisch



Mobil 0157-74673206
info@forellenhof-möllensdorf.de
www.forellenhof-möllensdorf.de



Ein Beitrag von
Andrea Hamann-Richter

Am Muldestausee

© Jonas Jäkel

Die ohrenbetäubende Stille der Dübener Heide

Einer der jüngsten Naturparks Deutschlands mit seinem größten zusammenhängenden Mischwaldgebiete im mitteldeutschen Tiefland lockt mit 500 Kilometern ausgewiesenen Rad- und Wanderwegen.

Lichtdurchflutete tiefe Wälder, ruhige Seen, ein scheues Reh am Wegesrand – und immer wieder diese beinahe ohrenbetäubende Stille. Die Rede ist von der Dübener Heide. Sie braucht keine spektakulären Sehenswürdigkeiten, sondern entfaltet ihren Zauber in ihrer übermächtigen Natürlichkeit.

Es ist eine Landschaft im Osten von Sachsen-Anhalt und Norden von Sachsen, zwischen Elbe und Mulde, am nördlichen Rand der Leipziger Tieflandsbucht bei Lutherstadt-Wittenberg gelegen. Als einer der jüngsten Naturparks Deutschlands beherbergt sie das größte zusammenhängende Mischwaldgebiet im mitteldeutschen Tiefland.

Etwa 500 Kilometer ausgewiesenen Rad- und Wanderwegen führen durch eine blühende Heidelandschaft sowie durch ausgedehnte Wald- und Mooregebiete, über Lichtungen, entlang kleiner Dörfer und Seen. Gerade diese Gewässer verleihen der Region ihren besonderen Reiz. Ob zum Baden, Paddeln, Radfahren oder einfach nur zum Verweilen.



© Anika Dollmeyer

Infotafel Billi Bockert Tour

Der Muldestausee am Rand der Heide zählt genauso dazu wie der Große Goitzsche-See. Letzterer entstand aus einem ehemaligen Tagebau und verfügt über ein modernes See- und Waldressort mit kleinen Buchten und Stegen. Sein Ufer eignet sich zum Radfahren und Wandern. Ein weiteres Ziel ist der Bergwitzsee, der früher einmal ein Braunkohleabbau war. Es gibt Pferdeanbindungen, Boots- und Fahrradverleihe. Wer ein Gewässer mit einem Campingplatz sucht, findet sein Ziel am Großen Lausitzer Teich. Die Zelte können dort direkt an seinen Ufern aufgeschlagen werden und es bleibt auch im Herbst genügend Raum für Erholung.

Gruselig, verwunschen und doch wunderschön – so ist das Moor in der Dübener Heide im sächsischen Teil. Einigen seiner Geheimnisse wird bei der Moorwanderung auf den Grund gegangen. Der Heidemönch erzählt Spannendes und Wissenswertes über diesen ganz besonderen Lebensraum. Es werden Fragen beantwortet, wie ein Moor entsteht, welche Tiere und Pflanzen zu finden sind, welche Besonderheiten der Wald aufweist, wofür Torf verwendet werden kann und welche Rolle heute der Naturschutz spielt.

Wald- und Heidelandschaften wechseln sich auf der etwa 30 Kilometer langen Heide-Biber-Tour zwischen Bad Dübener Heide und Bad Schmiedeberg ab. Seine Besucher streifen geschichtsträchtige Kultur und reizvolle Natur. Mit Ausdauer und ein bisschen Glück kann im Hammerbachtal das Werk des Bibers – Burgen und angenagte Baumstämme – entdeckt werden. Wer genau hinschaut, sieht das Tier vielleicht auch in seiner natürlichen Umgebung. Es geht weiter vorbei an der Döbeltsmühle, an der Köhlerei Eisenhammer – sie ist eine der letzten produzierenden Köhlereien in Deutschland – zum Wasserschloss Reinharz und dem Vitriolteich.

Besonders familienfreundlich ist die „Billi-Bockert-Tour“. Sie liegt auf der Heide-Biber-Tour, die sich von Bad Dübener Heide bis Bad Schmiedeberg erstreckt. „Billi Bockert“, ist der Heide-Biber und das Maskottchen des Naturparks Dübener Heide. Er erklärt auf Tafeln jungen und junggebliebenen Wanderern die Natur und regt zum Nachschauen und Entdecken an. Startpunkt ist das Naturparkhaus in Bad Dübener Heide, das Ziel die Hammerbachhütte an der Köhlerei. Familiengerecht und speziell für Kinder konzipiert, bietet die Wanderung viel Abwechslung. „Billi Bockert“ begleitet so eine Teilstrecke des Weges, um kleinen wie großen Wanderern auf Tafeln mehr über seine Heimat, die Schönheit und den Reichtum der hiesigen Natur zu verraten. Die erste Tafel befindet sich im Burggarten direkt hinter dem Naturpark-Haus in Bad Dübener Heide.

Wer mehr Zeit in der Dübener Heide verbringen möchte als nur einen Tagesausflug, kann in einem der Hotels einkehren. Beispielsweise bietet das Heide Spar Hotel und Resort in Bad Dübener Heide einen großzügigen Wellnessbereich mit Therapie und Saunalandschaft. Es ist ein idealer Ausgangspunkt für die Wander- und Radtouren, besonders geeignet für Menschen, die Erholung und Entspannung suchen. Das Heidehotel Lubast in Klemberg-Lubast mit seiner ruhigen Lage am Rand der Dübener Heide bietet eine gute Anbindung an Wander- und Radwege und ist demnach gut geeignet für Naturfreunde und Aktivurlauber. Das Hotel Landgut Ochsenkopf in Rottorf bei Klemberg liegt idyllisch im Wald und ist ebenfalls bestens geeignet für Menschen, die wandern und Radfahren wollen und die Ruhe und Natur genießen wollen.



Naturpark Dübener Heide / Verein Dübener Heide e. V.

Naturpark Haus Dübener Heide

Neuhofstraße 3a, 04849 Bad Dübener Heide

Telefon: 034243 72993

E-Mail: info@naturpark-duebener-heide.de

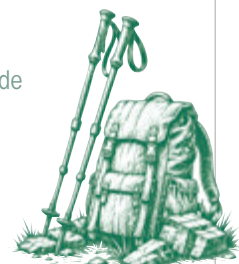
Touristinformation Bad Dübener Heide

Neuhofstraße 3, 04849 Bad Dübener Heide

Telefon: 034243 23691

E-Mail: tourismus@bad-dueben.de

Weitere Informationen:



www.naturpark-duebener-heide.de

© KI generiert

Dübener Heide

Naturpark: Größter zusammenhängender Wald Mitteldeutschlands zwischen Elbe und Mulde

Fläche: rund 77.000 Hektar

Bundesländer: Sachsen-Anhalt und Sachsen

Gründung des Naturparks: 1992

Besonderheiten: Wälder, Heideflächen, Moore, Bachtäler sowie ein gut ausgebautes Wander- und Radwegenetz

Beliebte Orte: Bad Dübener Heide, Bad Schmiedeberg, Reinharz, Bergwitzsee, Burg Dübener Heide



Veranstaltungen in Sachsen-Anhalt

Die Städte und Gemeinden in Sachsen-Anhalt haben auch in diesem Jahr wieder viele tolle Veranstaltungen geplant. Wir empfehlen, sich vor dem geplanten Ereignis beim Veranstalter oder im Internet zu erkundigen. Alle Angaben ohne Gewähr.

ALTMARK

3. Kesselgulaschfest 10.10.2026 09:00 bis 16:00 Uhr

Am 10. Oktober 2026 findet ab 09:00 Uhr auf dem Stadthallenparkplatz in Arneburg das 3. Kesselgulasch-Fest statt. Verschiedene Teams treten mit ihren eigenen Gulaschrezepten gegeneinander an, während eine Publikumsjury den Sieger kürt. Die Veranstaltung verspricht Genuss und Unterhaltung für die ganze Familie.

31. Musikfest Altmark bis 15.11.2026

Da 31. Musikfest Altmark findet bis 15 November 2026 statt und bietet 39 Konzerte und Veranstaltungen in der Region. Neben Chormusik, Klassik, Jazz, Folk und Pop gehören auch besondere Formate wie die Musiklandpartie und die Bühne der Heimatlieder zum Programm. Zudem finden 16 Schulkonzerte statt, die Kindern und Jugendlichen Musik näherbringen.

BÖRDE & MAGDEBURG

Kaiser-Otto-Fest Magdeburg 02.10. bis 04.10.2026

Vom 2. bis 4. Oktober 2026 findet in Magdeburg das Kaiser-Otto-Fest statt. Rund um den Domplatz und weitere historische Orte erwartet die Besucherinnen und Besucher ein mittelalterliches Fest mit Musik, Theater, Handwerk, kulinarischen Angeboten und Mitmachaktionen. Das Fest macht die Geschichte Magdeburgs als Wirkungsstätte Ottos des Großen erlebbar und bietet Unterhaltung für die ganze Familie.

Lange Nacht der Wissenschaft 05.06.2027

Die Lange Nacht der Wissenschaft lädt einmal jährlich dazu ein, einen Blick hinter die Kulissen von Hochschulen und Forschungseinrichtungen in Magdeburg zu werfen. Besucherinnen und Besucher können Labore, Werkstätten und Hörsäle erkunden, spannende Experimente erleben und mehr über aktuelle Forschungsthemen erfahren. Mit Vorträgen, Mitmachangeboten und anschaulichen Demonstrationen macht die Veranstaltung Wissenschaft für Menschen jeden Alters verständlich und erlebbar.

MEIN TICKET – MEIN MOMENT

Gregor Meyle & Band

Freitag, 27. November 2026
Steintor Varieté, Halle (Saale)

Tickets in unseren Medien-Punkten | Hotline: 03 91 - 59 99 700 | biberticket.de

biberticket

TIM TICKET

EXKLUSIV
NUR BEI UNS!

ABO ^{9%} VORTEIL

© Pressebild



Bauernmarkt

mit regionalen Spezialitäten

18. OKTOBER 2026

Krug zum Grünen Kranze
Talstraße 37, 06120 Halle

REGIONALE PRODUKTE

UNTERHALTUNG

LECKERES VOM GRILL



HALLE

Hallisches Oktoberfest 25.09.2026 bis 17.10.2026

Das Oktoberfest Halle findet vom 25. September bis 17. Oktober 2026 auf dem Festplatz an der Halle-Saale-Schleife statt. An 11 Veranstaltungstagen erwartet die Besucherinnen und Besucher ein abwechslungsreiches Programm mit Live-Musik, Partyschlager, Mottotagen und zahlreichen Künstlern. Für Festzeltstimmung sorgen Live-Acts und DJs, ergänzt durch einen Biergarten, eine Weinmeile und vielfältige gastronomische Angebote.

Hallesches Weinfest 18.10.2026

Das Hallesche Weinfest lädt dazu ein, den Spätsommer bei guter Musik, regionalen Weinen und kulinarischen Angeboten zu genießen. Rund 15 Winzer, die Hallesche Spezialitätenbrauerei sowie zahlreiche Genussstände sorgen für ein vielfältiges Angebot. Begleitet von Swing- und Jazzmusik bietet das Fest eine entspannte Atmosphäre zum Verweilen, Genießen und gemeinsamen Anstoßen.

Hallesches Lichterfest 06.11. bis 08.11.2026

Halles Lichterfest bringt Licht und Glanz zu Beginn des Novembers. Zu den Highlights zählen die Krönung der Lichterfee, ein großer Lampenumzug, eine spektakuläre Lasershow und vieles mehr.

Händel-Festspiele 03.06. bis 13.06.2027

Die Händel-Festspiele Halle gehören zu den traditionsreichsten Musikfestivals Deutschlands. Seit ihrer ersten Austragung im Jahr 1922 ziehen sie jährlich rund 50.000 Besucherinnen und Besucher an und gelten als das größte und älteste Musikfest Sachsens-Anhalts. Im Jahr 2026 umfasst das Festival über 80 Veranstaltungen an 27 Spielorten in Halle, darunter die Georg-Friedrich-Händel-Halle, das Händel-Haus und der Marktplatz.

HALLE

Happy Birthday Händel 25.02. bis 27.02.2027

Am 27. Februar 2027 wird Händels Oratorium „Messiah“ in der Händel-Halle Halle aufgeführt. Rund 450 Sängerinnen und Sänger gestalten das Konzert gemeinsam mit der Staatskapelle Halle unter der Leitung von Proinnsias O'Duinn. Begleitet wird die Aufführung von Proben, Chortreffen und der traditionellen Händel-Geburtsstagsfeier. Wer mitsingen möchte, muss sich registrieren und bereits Erfahrung mit dem englischsprachigen Messiah haben.

HARZ

Schokoladenfestival chocolART Wernigerode 28.10. bis 01.11.2026

Die chocolART Wernigerode findet vom 28. Oktober bis 1. November 2026 statt und verwandelt die Altstadt in eine große Schokoladen-Erlebniswelt. Internationale Chocolatiers präsentieren ihre Spezialitäten und laden zum Probieren und Entdecken ein. Ergänzt wird das Festival durch schokoladige Angebote in Cafés, Restaurants und Geschäften der Stadt.

Bergbauernmarkt bis ende Oktober, 17 bis 21 Uhr

Der Bergbauernmarkt in Clausthal-Zellerfeld findet bis Ende Oktober jeden Donnerstag von 17 bis 21 Uhr auf der Bornhardtstraße in Zellerfeld statt. Besucherinnen und Besucher erwartet ein abwechslungsreicher Markt mit regionalen Produkten, kulinarischen Angeboten und Kunsthandwerk. Auch der angrenzende Kunsthandwerkerhof öffnet seine Türen und lädt zum Bummeln sowie zum Einblick in traditionelle Handwerkskunst ein.



- Hotel
- Restaurant
- Veranstaltungen
- Partyservice

Am Weinberg 1 • 39264 Zerbst OT Garitz
Tel.: 039248-538, -593 • Mail: service@hotel-garitz.de

Tourismus Ilseburg, Tel: 039452-19433
Theaterkasse Quedlinburg, Tel: 03946-9622 22,
Servicebüros Biber Ticket, Tel: 0391-5 999 700
Eventim: Tel.: 01806-570070 Reservix: Tel.: 0761-88849999

JERICHOWER LAND**Herbstfest 10.10.26, ab 10 Uhr**

Das Herbstfest auf dem Röhlischen Hof in Wallwitz findet am 10. Oktober ab 10 Uhr statt und bietet zahlreiche Attraktionen für die ganze Familie. Auf dem Programm stehen unter anderem Tiere füttern, Ponyreiten, Kinderschminken, Drachen bemalen und steigen lassen, eine Hüpfburg, ein Spielplatz sowie die Feuerwehr. Außerdem lädt der Hofladen mit selbstgebackenem Brot und regionalen Produkten zum Genießen und Einkaufen ein. Kinder bis 14 Jahre haben freien Eintritt.

SALZLANDKREIS**Der-Aussteiger-Adventpaddeln 06.12.26**

Das 29. Adventspaddeln findet am 6. Dezember 2026 ab 9 Uhr an der Fähre in Barby statt. Die Paddeltour führt über Schönebeck bis zur Fähre Westerhüsen und bietet unterwegs Zeit für Austausch und gemeinsame Pausen. Teilnehmende sollten ihren eigenen Glühweinbecher mitbringen und den Rücktransport selbst organisieren.

WITTENBERG**Lutherball 16.01.27, ab 18 Uhr**

Der 8. Wittenberger Lutherball findet am 16. Januar 2027 im festlich geschmückten Stadthaus Wittenberg statt. Die Gäste erwartet ein stilvoller Abend mit Sektempfang, Buffet, Tanzmusik, Showprogramm und einem Discofox-Marathon. Zu den Highlights zählen Auftritte der Let's Dance-Stars Ekaterina Leonova und Paul Lorenz, der Moderatorin Kerstin Löcker, der mehrfachen Weltmeister-Formation des Braunschweiger Tanz-Sport-Clubs sowie Toni Gutewort and his Dance Orchestra. Der traditionelle Ball gilt als einer der gesellschaftlichen Höhepunkte der Region.

Wittenberg Messe 03.04.27, 10 bis 18 Uhr

Die Wittenberg Messe 2027 findet am 3. April 2027 von 10 bis 18 Uhr in der Exerzierhalle Wittenberg statt. Unternehmen, Vereine und Institutionen präsentieren dort die Vielfalt der Lutherstadt und geben spannende Einblicke in Wirtschaft, Handwerk, Kultur und Ehrenamt. Ein abwechslungsreiches Familienprogramm mit Mitmachaktionen, Hüpfburg, Kinderschminken sowie regionalen Produkten und kulinarischen Angeboten sorgt für Unterhaltung und Begegnungen.

THE MUSIC OF QUEEN
LIVE

A TRIBUTE WITH
VALENTIN FINDLING
★★★★★

LIVE
präsentiert von
RTL

und
OLDIE antenne

„Was für eine Stimme!
So ein Abend!“
(Die Welt)

HALLE • G.F. Händel-Halle
23.05.27 So. 20 Uhr

MAGDEBURG • Parkbühne
03.09.27 Fr. 20 Uhr

JETZT Tickets bei allen bekannten VVK-Stellen und eventim⁺

DER GROSSE LORIENT-ABEND
LORIENT
MIT GROSSBILD-LEINWAND

präsentiert von
OLDIE antenne

„Urkomisch und meisterhaft
auf den Punkt gebracht – zum
Tränen lachen!“ (DIE WELT)

MAGDEBURG • AMO Kulturhaus
30.05.27 So. 20 Uhr

HALLE • G.F. Händel-Halle
23.05.27 So. 14 Uhr

JETZT Tickets bei allen bekannten VVK-Stellen und eventim⁺

MS Saxonia: Tangermünde – Braunschweig

3-Tage-Flusskreuzfahrt:

Tangermünde – Magdeburg – Braunschweig

Wenn der Alltag Pause macht und der Fluss das Tempo bestimmt, beginnt Ihre kleine Auszeit an Bord der MS Thurgau Saxonia. Tangermünde begrüßt Sie mit mittelalterlichem Charme, bevor in Magdeburg beeindruckende Baukunst und lebendige Geschichte auf Sie warten. Diese Reise ist wie geschaffen für alle, die in kurzer Zeit viel erleben möchten.

Ihr Reiseprogramm

1. Tag: Anreise Tangermünde

Nach einer kurzen Busreise und einem Rundgang (AP) in Tangermünde erfolgt die Einschiffung. Am Abend fährt das Schiff in Richtung Magdeburg ab.

2. Tag: Magdeburg

Direkt an der Elbe gelegen, prägt vor allem der imposante Dom das Stadtbild, eines der ältesten Bauwerke Deutschlands. Ebenso beeindruckend ist die Grüne Zitadelle. Erkunden Sie die Landeshauptstadt bei einer Stadtrundfahrt (AP). Anschließend begibt sich die MS Thurgau Saxonia auf den Weg nach Braunschweig.

3. Tag: Braunschweig - Heimreise

Nach dem Frühstück genießen Sie einen geführten Rundgang (AP) in Braunschweig, ehe Sie die Heimreise antreten.

Leistungen

- ✓ Hin- & Rückfahrt im modernen Reisebus (nach Tangermünde / ab Braunschweig)
- ✓ 2 Übernachtungen in der gebuchten Kabine
- ✓ Vollpension: Frühstücksbuffet, Mittagessen und Abendessen (als Buffet oder Menü)
- ✓ Kaffee- und Kuchenempfang am Einschiffungstag
- ✓ Kapitänsempfang mit Begrüßungscocktail
- ✓ Gepäckservice an/von Bord
- ✓ Tägliche Live-Musik
- ✓ alle Schiffsfahrtsgebühren
- ✓ Benutzung der Bordeinrichtungen
- ✓ durchgehende Reise- und Busbegleitung

Termin

14.03. – 16.03.2027

Preis pro Person

2-Bett-Kabine Hauptdeck achtern:	399 €
2-Bett-Kabine Hauptdeck:	489 €
2-Bett-Kabine Oberdeck:	549 €
Einzelkabine Hauptdeck:	639 €
Einzelkabine Oberdeck:	699 €

Auf Wunsch zubuchbar:

Ausflugspaket (Stadtführungen Tangermünde, Magdeburg und Braunschweig):	75 €
Haustürabholung:	100 €

Zustiege inkl.:

Magdeburg, Stendal, Halberstadt, Helmstedt, Halle, Autohof Könnern

Reisecodes: MZ: FUM-13190 / VS: FUM-3923572



MS Saxonia



Magdeburg

© Hanker - stock.adobe.com



MS Saxonia Oberdeck



Tangermünde

© Kara - stock.adobe.com



Checkup-Frust. Oder **Check-up Plus.**

Komm in den Grünen Bereich.

Nur Check-up kann ja jeder. Der Check-up Plus ist eine Erweiterung des gesetzlichen Check-ups und umfasst zusätzliche Untersuchungen. Ab 18 Jahren kannst du einmalig und ab dem 35. Geburtstag alle drei Jahre die zusätzlichen Untersuchungen in Anspruch nehmen.

deine-gesundheitswelt.de/für-alle

AOK Sachsen-Anhalt. Die Gesundheitskasse.